Latine En francoys

Dtresutile et neceſſaire pour le corps humain qui traicte de honneſte volupte et de toutes Viandes et choſes que lhomme mãge: quelles Vertus ont: et en quoy nuyſent ou prouffitẽt au corps humain et comment ſe doyuent appreſter ou appareiller: et de faire a chaſcune dicelles Viãdes ſoit chair ou poiſſon ſa propre ſaulce: et des proprietez et Vertus que ont leſdictes Viandes. Et du lieu et place conuenable a lhõme pour habiter: et de pluſieurs aultres gentilleſſes parquoy lhomme ſe peult maintenir en proſperite et ſante ſans auoir grant indigence: et auoir aultre medecin ſil eſt homme de raiſon.

¶Cy commẽce la table ou rubri-
ue de tout ce queſt contenu en ce
preſẽt liure. ¶Et premieremẽt
le prologue fueillet i.
eſlire lieu & place po⁹ habiter ii
De la exercitacion du corps iii
De ſouper ou de cene fueil. iii
Du ieu apres ſouper fueil. iiii
Du dormir fueillet iiii
¶Comment lon doit dormir v
Du baing fueillet v
De habiter auec femme fueil. v
Que lon doit faire apres que lon
eſt eſueille fueillet vi
De lexercitacio apres le dormir. vi
¶Ce que fault obſeruer pour bien
viure et auoir volupte viii
Du cuyſinier fueillet v
Dapreſter et mettre la table v
Du ſel fueillet v
Du pain fueillet vi
Du gaſteau fueillet vii
Que fault p̃mieremẽt mãger. vii
Des ceriſes fueillet vii
Des prunes fueillet viii
Des moures fueillet viii
Des freſes ou mageoſſes viiii
Des pompons & melons viiii
Des concombres fueillet v
Des figues fueillet vi
¶Liure ſecond des pommes & dif
ferences dicelles: huyle: myel: ſuc-
cre: lacticin: oeufz: chair ſallee viy
aygre et aigreſt.
Des pommes fueillet vii
Des poyres fueillet viii
Des rayſins fueillet. viy
Des pommes grannees vv
Des coings fueillet vvi
Des cytrons & oranges vvii
Des dates & palmes fueillet vviii
Des meſſles fueillet vviii
Des cormes ſorbes ou eſperues
Fueillet. vviiii
Des cornies ou corneilles vviiii
Des peſches fueillet vviiii
Des guindoles fueillet vv
Des oliues & huyle fueillet vv
Du miel et abeilles fueil. vvi
Du ſucre fueillet vvii
Du laict fueillet vvii
Du caille fueillet vviii
Du formaige fueillet vvv
Du ſere: broſſe ou recuyte vvvi
Du beurre fueillet vvvi
Des oeufz fueillet vvvi
Du bacon et chair ſallee vvvii
Du ſeiy ou auue de pourceau hoye
ou geline fueillet vvviii
Du viy aigre fueillet vvviiii
De laigreſt ou verius vvvi
¶Liure tiers des noiz & de leurs
differences.
Des noiz fueillet vvvi
Des amendes fueillet vvvii
Des auelaines ou noiſilles vvvii
Des pignons fueillet vvviy
Des chaſtaignes fueillet vvviy
De ſiliques ou carobes vvviy
¶Senſuyuent les eſpices.
Du poyure fueillet vi
Du girofle fueillet vi
Du cynamomme ou canelle vii
Du gingembre fueillet vii
De la noiz muſcade fueillet viii
Du ſaffran fueillet viii
¶Senſuyuent les eſpices fortes
et des poures gens.

Des ailx fueillet xliii
Des oygnons fueillet xliiii
Des boulbz fueillet xlv
des raffles ou rayfors fueil. xlv
des porreaulx fueillet xlvi
Du fenoil fueillet xlvii
Du comin fueillet xlviii
Des anys fueillet. xlviii
Du caruy fueillet xlix
de la regalice fueillet l
Du pauot fueillet l
de la mente fueillet li
De lysope fueillet li
de lache fueillet lii
du serpolet fueillet liii
Du poliot fueillet liii
du chardon fueillet liiii
de la saulge fueillet liiii
du basile fabegue ou basilicon lv
de la rue fueillet lvi
de la eruque ou roquete fueil. lvii
du naritor ou croyson fueillet lviii
de la sadriege tymbre ou sariette fueillet lviii
de la nepite calemente ou catine fueillet lix
de la melisse ou poncerienne lix
du anet fueillet lx
du thym ou fertgole fueillet lx
du orignay fueillet lxi
du cerfueil fueillet lxi
de la mariolaine fueillet lxi
de la emule fueillet lxii
du sisimbre ou mêtastre fueil lxii
du marube fueillet lxiii
du ambroise ou auronne fueil. lxiii
du persil fueillet lxiiii
du absince ou aluyne fueillet. lxiiii
de la ortie fueillet lxv
¶ Sẽsuyt le quart liure de la sa
de et des bestes pour manger.
Des laictues en salades fu. lx
de la endiuie & de sa cõfectiõ. lxi
de la borrage et confection dicell
fueillet lxv
de la salade de plusieurs herbes
fueillet lx
du pourpie ou pourceslaine lx
du rosmariy confit en salade lx
de la maulue & cõfectiõ dicelle. lx
de la cycoree & cõmẽt sapreste. lxv
de la sayfrage et comment se co
fit fueillet lxv
de la pimpenelle fueillet lxv
de la binete fueillet lxv
des espergues fueillet lxvi
du lupuli ou entreuenieux et leur
confection fueillet lxvii
des capres ou taperes fueil. lxvii
des pastenague & caryotes. lxviii
de la salade et confection doignõs
fueillet lxix
de la salade et confection de poyre
aulx fueillet lxix
Ung plat de salade de testes et co
rees de chappon & de gelines lxix
Ung plat de langues: andoilles o
saulcisses fueillet lxx
La differences des chairs & en que
tẽps chascũe se doit aprester. lxx
Du beuf: vache, toreau ou veau
fueillet lxx
du mouton brebis oeilles ou aigne
au fueillet lxxi
des cheures & cheureaulx lxxi
du cerf fueillet lxxi
de sours fueillet lxxi
du porc sanglier fueillt lxxii

ou dain | cabriol ou chieure saul=
uige fueillet lxxxiiii
es lieures et connilz fueil. lxxxiiii
u porc espy | ericon | ler ou tesson
ueillet lxxxv
e la tortue fueillet lxxxvi
¶ Sensuyt le cinquiesme liure
es oyseaulx pour manger.
u paon et ostruce fueillet. lxxxvii
es oyes cannes fouques boisses
longeons et aultres oyseaulx de
uiere fueillet lxxxviii
Des grues fueillet lxxxix
e la sigongne fueillet lxxxx
u cigne ou du hayron fueil. lxxxx
es merles tordres et estourneaux
ueillet lxxxxi
e la torterelle fueillet lxxxxii
Des gelines du coq chappons et
ouletz fueillet lxxxxii
es colombz | pygeons | et palombs
ueillet lxxxxvi
es becquefigues : passeratz alloe=
es | cardonnelles | rossignolz et telz
etis oyseaulx fueillet lxxxxvii
es cailles fueillet lxxxxviii
es perdris fueillet lxxxxviii
u faisan fueillet. lxxxxix
les differences des petites parties
des bestes fueillet lxxxxix
Le. vi. liure dapprester | les viãdes
Comment lon doit cuyre les oyse=
aulx tãt priuez q̃ sauluaiges Cii
Cõment lon doit faire le boilly cii
Cõment lon doit faire le rosty cii
Saulce de poyure ou poyurade. po'
sauluagine | fueillet ciii
Du ius du lart pour sauluaigine
fueillet ciii
Du cuysinier fueillet ciii
Pastes de sauluaigine fueillet ciiii
paste de quelque beste ou oyseau q̃
se soit priue ou domestique ciiii
Aultrement oyseaulx en croste de
paste | fueillet ciiii
paste en pot | de | toute chair ciiii
Aultrement paste en pot fueil. cv
Pour cuyre vng chappon | ou cuys=
sot a lestuffee fueillet cv
Chappon geline faisan connilz
ou lieures rostis | et mys a saulce
muscade fueillet. cv
Miraulx ou mirause de cathelon=
gne fueillet cvi
Vng paon cuyt sembler estre vif
fueillet cvii
pour bien apprester vng cochon ou
petit pourceau fueillet cvi
pouletz au verius fueillet cvii
pouletz rostis fueillet cvii
Poulpe de veau pour feire cailles
fueillet cvii
Cailletes a la rommaine de poul
pe de veau fueillet cvii
pour faire des mortadelles cviii
Aultrement mortadelles petites
tripes ou fricateaux fueillet cviii
Farsin en trippes a facon de saul=
cisses fueillet cviii
pour faire saulcisses fuellet cviii
pour faire de la gelee dedans vng
plat fueillet cviii
Vng cheureau ou les anches cuy=
tes | les ailx fueillet cviii
Vne charbonnee fueillet cix
pour faire fricateaux fueillet cix
De la chair salle ou tãbon de pour
ceau fueillet. cix

Pour roſtir lozdres fueillet xiy
A vne teſte de veau fueil. xiy
Auy ceruelles de veau fueil. xy
Es becqueſigues fueillet xy
Perdris appreſtees a la cathalanne fueillet. xy
Farſiy a ventre de veau fueil. xy
du iambon de pourceau fueillet xy
De la tetine de truye et de la langue fueillet xyi
paſte de creſtes a coucs de poulletz fueillet xyi
pour cuyre vng pigon ſus os f. xyi
Pour faire dung colomb ou pigon deux fueillet xyi
Pour faire le manger blanc xyi
Menger blanc a la cathalane xyii
Pour faire vng chappon faiſan ou perdris conſumer en ius fueil xyii
Juſt ou potaige iaune ou ſaffranne fueillet. xyii
Juſt ou potaige blanc fueillet. xyii
Juſt ou potaige verd fueil. xyiii
Potaige appelle zanzarelle xyiii
potaige verd fueillet xyiii
potaige blanc fueillet xyiii

¶Senſuyt le ſeptieſme liure ou eſt traicte la vertu daulcunes eſpeces de bled leguns et herbes pour faire potaiges.

De lorge fueillet xyiii
de leſpeaulte ou de laueine xyiiii
Du amydon fueillet xyiiii
de la ſemole fueillet. xyv
Du rys fueillet xyv
du panic fueillet xyv
Du millet fueillet. xyv
des feues fueillet xyvi
Des cyches ou des ſezes xyvi.
Des poys fueillet xyvii
des phaſolz fueillet xyiy
des lentilles fueillet. xyiy
Des veſſes geſſes et eſſes fu. xyy
des lupins ou feues lupines. xyyi
du chencue fueillet xyyii
du ſeuz fueillet xyyii
des courges fueillet xyyiii
des eſpinaches fueillet xyyiiii
des raues fueillet xyyv
des naueauly fueillet xyyvi
des bletes fueillet xyyvi
des choux fueillet xyyvii

¶Senſuyt la facon de cõpoſer les potaiges des choſes deſſuſdictes.

Du gruau ou auenat xyyiy
du rys en quelque ius q̃ ſoit. xyyy
de la fromentee fueillet xyyy
du millet en potaige fueillet xyyy
Potaige de pain gratuſe xyyy
potaige appelle verzuſe fu. xyyy
Feues frezees en potaige xyyy
feues frites fueillet xyyyi
Poys au lart fueillet. xyyyi
potaige de chair fueillet xyyyi
potaige de trippes fueillet xyyyi
potaige de trippes ou entrailles de la truyte fueillet xyyyi
Deufz de truyte a facon des poys fueillet. xyyyi
Laictues en potaige fueil. xyyyi
potaige de pommes fueillet cl
de la ſemole fueillet clii
potaige de raues fueillet clii
potaige de fenoil fueillet clii
potaige a la rommaine appelle lozans ou cruſetz fueillet clii
potaige frumentin clii
Potaige de racines du perſil clii

Courge frite fueillet cxxxi
Potaige de coingz fueillet cxxxii
Feues taillees a la guise nouuelle fueillet cxxxiii
potaige de chenene ou de la graine du chanure fueillet cxxxiii
potaige fait de chair fueil cxxxiii
Macarons en potaige fu. cxxxiii
potaige dherbes fueillet cxxxiiii
Ryz aux amendes fueil. cxxxiiii
potaige damendes fueil. cxxxiiii
Peau de chappon mys en potaige fueillet cxxxiiii
Cicches rouges en potaige cxxxv
Jus ou potaige de courge cxxxv
Laictl en courge fueillet cxxxv
carabasse a la cathelane cxxxv
potaige de feues fraiches ou autre leguy fueillet cxxxv
potaige appelle Verzuse cxxxv
potaige en ieusne appelle leucophage fueillet cxxxv
pois en ieusne fueillet cxxxvi
potaige dherbe apelle iote cxxxvi
Aultrement potaige dherbes fueillet cxxxvi
Chouz a la rommaine cxxxvi
potaige iaune a saffranne cxxxvi
potaige de la fle2 du seuz. cxxxvii
potaige des fleurs du seuz appelle zanzarelle blanche fueil. cxxxvii
potaige de cathalõgne appelle leucophage fueillet cxxxvii

¶ Sensuyt le septiesme liure des condimens appellez Vulgairement saulces.

Des condimens a saulces generalement fueillet cxxxviii
Cõdimẽt ou saulce blãche. cxxxix
Saulce canelline fueillet. cxxxix
Saulce iaune sur le noir fueil. cxl
Cucet ou saulce de prunes seiches fueillet cxl
Saulce Verde fueillet cxl
Saulce percicienne fueillet cxl
Saulce geneſtine fueillet cxl
Saulce de rayſins fueillet cxl
Saulce de moures fueillet cxl
Saulce de ceriſes ou gryotes. cxl
De la nature et Vertu de la mouſtarde fueillet cxli
la facon de faire la mouſtarde. cxli
Mouſtarde rouge fueillet cxlii
Mouſtarde a petis pains pour porter fueillet cxlii
Saulce celeſtine en temps deſte Fueillet. cxlii
Poyurade iaune a poiſſon cxlii
Aillee de noix ou amandes cxlii
Aillee plus coloree fueillet cxlii
Du Verius Verd ou aigreſt cxlii
Saulce Verd des Brotons de la Vitz fueillet cxlii
Laigreſt aux fenoilz fueil cxliii
Saulce roſelline fueillet cxliii
Saulce de cornes fueillet cxliii
Seuſuyuẽt les tourtes ou tartes.
Le prologue fueillet cxliii
Tartre blanche fueillet cxliii
Tartre bourbonnoiſe fueil. cxliii
Tartre dherbes ou moys de may Fueillet cxliii
Tartre de courges fueillet cxliiii
Raues ou coings en tartre cxliiii
Tartre de paiy gratuſel ou de farine fueillet cxliiii
Tartre de fleurs de seuz fu. cxliiii
Tartre des Brotons de Vitz ou

Des roſes rouges fueillet cxliiii
Tartre de rys fuillet cxlv
tartre deſpeaute ou dauoie cxlv
Tartre de chair fueillet cxlv
tartre de chataignes fu cxlv
Tartre commune fueillet cxlv
tartre de millet fueillet cxlvi
tartre de ceriſes ou griottes cxlvi
Tartres danguilles fueil. cxlvi
tartres de dates fueillet cxlvi
Tartre blanche fueillet cxlvii
tartre de ciches rouges fu. cxlvii
Tartre pandadope fueil. cxlvii
Tartre au iuſt fueillet cxlvii
Tartre de marſapan fu. cxlvii
Paſtes appelles caniſtōs cxlviii
Oſelles ou peſtis paſtes cxlviii
Tartre danguilles fu. cxlviii
Poyſſon en paſte fueillet cxlviii
Les coinges en paſte fueil. cxlviii
Bellee damendes fueil. cxlviii
Recuytte a broſſe ficte et diſſimulee. fueillet cxlix
Beurre frit et diſſimule cxlix
Dariolles fueillet cxlix
dariolles entemps de ieuſne. cxlix
Formaige frit fueillet cxlix
Aultrement fueillet cxlix
Raues et naueaux armes. cxlix
Souppes dorees fueillet c l
¶ Senſuit le. ix. liure des fritelles ou boygnettes. Et premierement
Boygnettes du ſeuz fueil. c l
Boygnettes du ſeuz appellees ſabrit fueillet c l
Boygnettes des gleres doeufz formage et farine fueillet c l
Boygnettes du laict ou caillet. cli
Boygnettes de rys fueillet c li
Boygnettes de ſaulge fueil. c lii
Boygnettes de pommes fuei. c lii
boygnettes de fueilles de lorier c lii
Boygnettes damandres fu c lii
Boygnettes de ſeuz fueillet. c lii
Boygnettes ameres fueil. c lii
Boygnettes de rys fueil. c lii
Boygnettes de pommes fuei. c lii
Boygnettes de figues fueil. c lii
Boygnettes de poyſſon fu. c liii
boygnettes en forme de poiſſō. c liii
Aultrement boygnuette c liii
Aultrement. Aultrement c liii
Boygnettes vertueuſes c liii
Aultrement fueillet c liii
Boygnettes en forme de chaſtaignes ou de noyſilles fueil. c liii
Paſtanagues frittes c liii
¶ La facon dapreſter oeufz en quelque facon que lon vueille
Oeufz agites et batus c liiii
Aultrement c liiii
Oeufz fritz a facon de boygnettes fueillet. c liiii
Oeufz boillis fueillet c liiii
Aultrement oeufz boillis c liiii
Oeuf rompus et decoupez c liiii
Oeufz rōp⁹ cuytz en la grille. c liiii
Oeufz cuytz en la broche c liiii
oeufz cuytz ſoubz le cendres c liiii
Oeufz boillis a toute la coq̄. c liiii
Oeufz fritz a la florentine c liiii
Oeufz coques fueillet c liiii
Oeufz perdus fueil. c liiii
Oeufz farcis fueil. c liiii
oeufz a facō de petis paſtes c liiii
des boulletz: fonges: champignons ou moucerons. c liiii
Des truffes ou tartuffles c lv

Des lymacz ou escargotz clvi
de la tortue et cōmēt sappste clvi
Des raynes ou grenoilles clvii
¶ Sensuyt le dixiesme liure des poissons et daprester iceulx.
Des poissons en general et de leur nature fueillet clix
Du ton et tonnine clxi
Du mullet clxii
Des anguilles clxii
Des arangz clxiii
De la murene Fueillet clxiiii
Du ethiechenay ou meure clxiiii
Des ceiches fueillet. clxv
du lolige clxv
Du polippe fueillet clxvi
¶ des coquilles mousles ou muscles fueillet. clxvi
Des langostes fueillet clxvii
des escreuisses clxvii
De conques ou coquilles clxviii
de la purpure et murice clxix
Des huystres fueillet clxx
De la daurade fueillet clxx
du accipenser ou elope fueil. clxx
Du scaure Fueillet. clxx
du loup de mer ou de lalose clxx
du mugil fueillet. clxxi
du romb fueillet clxxii
Du sturgeon fueillet. clxxii
de la lombrine fueillet clxxii
du dantu ou pagre fueillet. clxxii
du varrole fueillet. clxxiii
du corueau de mer fueillet clxxiii
de la solle fueillet. clxxiii
Des planes ou palmites clxxiii
du faruolin fueillet. clxxiii
de la trillie fueillet clxxiii
de la carpe fueillet clxxiii
Du rouget fueillet clxxiiii
de la salpe fueillet clxxiiii
de lescorpion fueillet clxxiiii
du cephalo fueillet clxxiiii
du passerat de mer fueil. clxxiiii
du camari de mer fueillet. clxxiiii
des cappes fueillet clxxiiii
du merlus fueillet clxxiiii
du luz ou bechet fueillet. clxxiiii
des truytes fueillet clxxv
des tanches fueillet clxxv
de la perche fueillet clxxv
de la lamproye fueillet clxxvi
du barbeau fueillet clxxvi
du temulle fueillet. clxxvii
Du congre fueilet clxxvii
du lyon de mer langoste: ou escreuisse de mer fueillet clxxvii
du saulmon fueillet clxxvii
des lasches fueillet clxxvii
des lacterins fueillet clxxvii
Des rouillions fueillet clxxvii
des aguilles fueillet clxxviii
du tordre de mer fueil. clxxviii
des sardelles fueil. clxxviii
des carpions fueil. clxxviii
Des ceiches ou calamars Fueillet. clxxviii
du daulphin fueillet clxxviii
Poisson en gellee fueil. clxxviii
¶ Que conuient manger a la tierce table.
Prologue contenāt que cōuiēt māger a la tierce table clxxviii
du vin a boyre fueil. clxxx
de leaue a boyre fueil. clxxxiiii
de leaue a lauer noz mais. clxxxv
de mitiguer et reprimer noz perturbations. clxxxv

¶ Sensuit le liure de honneste Volupte et sante: premierement compose en latin par Platine en court de Romme. Et apres translate en francoys par messire Desdier ypol a Montpelier.

Rayement ceulx la qui diroyent que mon tiltre soit vicieulx et reprehensible / pource quil pretend a parler de Volupte et sante ilz erreront grandemēt. Toutesfoys scay ie bien que plusieurs malueillans et enuieux me argueront fortement: en disāt que ie vueil enseigner a viure en delices & Voluptez / mais ie demāde a ceulx q̄ se fōt si austeres & attrāpes & qui abuisēt seullemēt la voix & le seul nō de Volupte en delaissāt la ppriete & vraye significatiō dicelluy Quel mal peult auoir en soy Volupte biē prise & cōsideree certes Volupte & sāte sōt moyēs vocables ētre biē & mal. De celle Volupte toutesfois q̄ gēs desreglez dissolus & libidineulx po² leur seul apetit & gulosite en variatiōs de diuerses viādes prennēt po² exercer seulemēt le²s vices & charnelles delectatiōs q̄ ieyple dieu mē vueille garder / mais ietēs & ple de celle Volupte q̄ est en attrēpāce & mesure de biē viure & q̄ nature humaine desire & souhaite dauoir. Et certes ēcores nay ie veu hōe tāt fust il desreglé et libidineulx q̄l nait este pris & touche de q̄lq̄ Volupte se aulcūes fois il pouoit decliner des choses pl⁹ q̄ p raison desirees Po² eulx est ainsi q̄ ie vois lauctorice de Ciceró leq̄l vrayemēt ainsi q̄ Aristote fait: Platō: pictagore: zenon: democrite: crisipe: parmenide: et heraclite: ainsi fait il Epicure semance & matiere de soy erudiciō & doctrine. Et auec q̄ eust ple Cicero pl⁹ seuremēt q̄ auec Epicure mort: toutesfois enuers moy vault lauctorite de Seneque: lucresse: & laercy leq̄lz en grās louēges exaulcēt & manifiēt Epicure cōe boy vertueux & fait hōe Et ledit epicure en sa secte & cōmādemēs dit q̄ vng hōe saige ne doit estre iamais trouble ne auoir doleurs tristesses ne aucūes plurbaciōs leq̄lles sōt destructiō & anichilēt totalemēt Volupte q̄l mal a il dit en cecy & q̄lle chose q̄ ne soit de dire. Certes ainsi q̄ medicine conduyt le malade a sāte tout ainsi peillemnt a felicite maine celle Volupte q̄ viēt & pcede daction hōneste. Daultre part q̄ est cel-

luy tant soit austere ⁊ pour sa grãt saĩctete ⁊ estroicte vie tãt re
mis ⁊ hors de to⁹ sẽtemẽs q̃ nait este en corps ⁊ en ame attaĩct
de quelq̃ volupee. Se en son songer il a garde mediocrite dont
vient sante ⁊ en ces actes integrite ⁊ constãce dõt ꝓcede felicite
vrayemẽt ce nõ de volupte nest poĩt reprouue par platon ne ꝑ
Aristote q̃ sĩgulieremẽt ont ꝑle de ces choses mais la suꝑfluite
de meteodore ⁊ hieronime a fait q̃ lescole de epicure hõe hõneste
et vertueux ait este reprouuee ⁊ dõnee a vice: nonobstãt q̃ ce q̃
epicure auoit biẽ dit ne deust estre reprouue mais seullemẽt ce q̃
sa mauluaise secte auoit gaste ⁊ adiouste vicieusemeẽt: dõc ces
malueillãs ⁊ ẽuieux q̃ chascũ io⁹ ne cessẽt de calculer ⁊ au poix
de balãce ce quõt fait tout les iours estimẽt se iay riens escript
de la nature des choses ⁊ des viãdes de la sante aussi ou raison
de viure q̃ les grecz appellẽt diee adioustãs aulcũs ẽseignemẽs
a guerir maladies: doresnauãt se taisẽt de me reprẽdre car vray
emẽt ceste petite oeuure ⁊ institution est bien ceãte ⁊ necessaire
a tout hõe ciuil selõ lauctorite ⁊ commãdemẽs des philozophes
et tout aĩsi q̃ anciẽnemẽt celluy q̃ gardoit en guerre vng hõe ci-
uil de mourir: aĩsi maĩtenãt en paix q̃ plusie⁹s en cõuersera don
nant la raison de biẽ viure plusieurs corõnes ciniq̃s est biẽ veu
meriter: ilz me mettrõt scay ie bien au deuãt les viãdes cõme a
vng goulu ⁊ q̃ baille les instrumẽs de luxure ⁊ aulcuns incite-
mẽs pour gẽs intẽperez ⁊ flagicieux. Or plust a dieu q̃lz vsas-
sent ou naturellemẽt ou ꝑ coustume ainsi cõe platine de medio-
crite ⁊ attrẽpance de viure: certes ne verriõs pas auiourduy a
rõme tant de cuisiniers: tant de golfarĩs ⁊ friãs: tãt de flateurs
tant de deriseurs ⁊ diligẽs conq̃siteurs de diue ses viãdes: vray
emẽt ce q̃ iescriptz des viãdes ie fais tout ainsi cõme Cathon
Varron: Columelle: Cellio ⁊ Apicio gẽs de grãt auctorite: sien-
ce et louenge auxq̃lz iay prins mon mirouer exẽplaire et facon
descripre: nõ pour endoctriner ne admõnester les gẽs en suꝑflui
tez ne aultres vices lesq̃lz tousiours en mes escriptz me suis ꝑ-
force de corriger ⁊ de ce les tirer a mõ pouoir mais iay fait ce pe-
tit liure pour toutes gẽs ciuiles q̃ demandent sante ⁊ viure net
temẽt: ⁊ affin q̃ ie mõstrasse a ceulx q̃ apres nous viendront ce
estre trouue en nostre temps aalcuns engins: lesquelz ce nont
peu en tout equiparer les anciens ⁊ noz predecesseurs au moĩs

se sont ilz p forces de les imitter et ressembler en toute maniere de faire: pourquoy doncqs ceste mienne rusticatiõs q iay grossement cestuy este a mon secret tusculan cõposees ne mespriseres pas selles ont en soy pl⁹ de bien q de mal ou'elles ne admonestẽt pas ne en doctrinent les gẽs en mal q seroit chose detestable a a corriger ains les endoctrinẽt a sante a a modeste de bien viure.

¶ Eslire lieu a place pour habiter.

DEs quatre elemens dont toutes choses viuãtes mistiquement ou separeemẽt procedent: il en ya deux desquelles a esquelz principallement lhomme vit. Cest assauoir terre a air/du feu a leaue desqlz long est merueilleusement froit et moiste lautre chault a sec naturellement nous en sommes tellement separez que mais q vng chascun en puisse auoir aulcune petite partie ce q luy est seullemẽt necessaire/il souffist assez ne en iceulx plus longuement pourrions demourer. Doncqs plus familiers sont a nature humaine a comme propres domicilles a habitaciõs la terre a lair/ esquelz pour nostre sante a volupte no⁹ deuons eslire vng lieu affin q en cecy ne soyons deterieures a moindres que les bestes/lesquelles sercheent p toutes regions sante auec ioyeusete. Tout ainsi doncqs lhomme q a entendement doibt aduiser a eslire tant en la ville comme aux chãps selon le tẽps vng lieu sain a ioyeux/ delectable a beau: auql il puisse edifier labourer a trauailler/ auql aussi sil veult puisse chãter lire estudier a prier dieu. En este il doit demander lieux hault a qui ne soyent point nebuleux ne impetueux de vens: mais doit auoir le ciel pur cler a attrẽpe. Et en tel lieu lon doit auoir son hostel q ait ses chãbres bien prinses a ordonnees: dõt les fenestres selon lauctorite de Varron doyuent estre deuers oriẽt a septẽtrion: a cause q̃lle soit illustree a illuminee du soleil leuant a repurgee p icelluy de toute infection a immondice nocturne: a si naura pas pource grant chaleur diceluy Car en passant a venant sur occidẽt il sera refrigere de lautre feneste tyrant sur le vẽt de septẽtrion/a par vne mesme raison ferõs tout ainsi sil no⁹ conuient habiter pres du riuaige de mer. Et si tu edifies ta maison de stre ordõnees aultremẽt tes fenestres celle habitacion sera merueilleusemẽt chaulde sur le soleil de miby a couchant quentrera dedans dont viendra q les habi

tans ennuyez/ lassez ⁊ tormētez du cōtinuel ⁊ feruāt soleil sans auoir aucūe volupte ne recordation ꝑuiēdront en griefues ⁊ dā gereuses maladies. Au prins tēps ⁊ en yuer ⁊ autōne prīcipalle ment ou lair sera attrēpe nous habiterons plaisāment ⁊ saine= mēt sur quelq̄s belles petites moties de terres q̄ ayant la veue toute plaine alentour ou si aymōs mieulx quelques lieux pres de la mer mais q̄lz soyēt loīg de palus estāgs ⁊ de toutes chaul des eaues ⁊ fontaines. Il en ya aussi aulcuns q̄ descripuent les vens des fleuues riuieres ⁊ du riuaige de la mer disans que se telz vens viēnent deuers midy ilz sont dangereux ⁊ mal sains principallemēt en pays chaulx: dōt auiourdhuy lō en voit beau coup de pestilences en italye ⁊ en lieux pres de mer. Il se fault aussi cōtregarder de trop grant froit ⁊ principallemēt quant la bize court dont viēnent cōtractions de nerfz/ discētions ⁊ enroy= dissemēs q̄ les grecz appellent espasme ⁊ palification. Aussi en gendre la toux ⁊ distillations ⁊ larmes des yeulx/ rumes ⁊ dou le'rs de vessie/ ⁊ pareillemēt cōe ꝑ trop grant chault la digestion est ēpeschee ⁊ le dormir ⁊ le someil remis ⁊ le corps resolu ⁊ len tendemēt endormy/ tout ainsi ꝑ trop grant froit les sentemens sont tous estonnez ⁊ lentendemēt demis et separe du nourrisse= mēt naturel est formēt trouble. ¶ Celsus dit que liuer est bon qui est sans auoir grans vens: ⁊ leste quant a vens attrempes et doulx: plustost transmontans q̄ subsolains ou marins: ainsi comme les vens qui viennent dentre my terre et montaignes sont sains ⁊ bons: ainsi forment tous ceulx qui viennēt de mer sont mauluais et dangereux. En yuer fault noz membres con= seruer ⁊ garder de froit en faisant bon feu a lhostel. Et nest pas besoing toutesfois dy arrester longuement pres dudit feu/ affin que ce nempigresse le corps ⁊ debilitast lentendemēt ⁊ le cerue= au: ainsi que lon voit fust remply de malles vapeurs attirees les humeurs en la teste par la vertu dudit feu que les grecz ap pellent catarres et reumes les nostres flueurs et distillations Il nous fault doncques pour obuier a cecy occuper en quelques ouuraiges ⁊ besoignes ciuile ou rusticques Et si nous sommes gens de science pourrons vacquer en lisant liures et dire orai= sons. Et par ainsi vng chascun selon son cas pourra trouuer sa volupte entiere et honneste.

¶ De la excercitation du corps.

Pource q̃ oysiuete ⁊ paresse estaignẽt et gastẽt le corps et sont cause de beaucoup de maulx aĩsi que dit senecq̃ que oysiuete sãs lettres cestadire sãs lire ou estude est mort ⁊ de lhõe vif sepulture:il fault trouuer q̃lq̃ liberale ⁊ honneste excercitacion par laq̃lle le sang corrũpu et mauluais soit amende ⁊ les membres soient fortifiez ⁊ plus prõtz ⁊ legiers a ce que lon vouldra ⁊ aussi lestomach ꝑ ce mouuemẽt q̃ est cause de chaleur soit excite ⁊ commeu a bon appetit. Et lentendement auecques layde des sentemens puisse plus facillement et legierement paruenir aux choses occultes ⁊ secretes/mais ce ne doit lon pas faire deuãt:la digestion ne aussi a iung que lon fust trop debile et affame/ Mais apres la premiere digestion que le corps sera dispose et attrẽpe en foy. Et alors vtillement te excerciteras en cheminant:trauaillant:montant:descendant ⁊ portant quelq̃ chose dung lieu en aultre q̃ ne soit trop greuãte a porter. Et pareillemẽt pourras semer cueillir cultiuer hãter arbres et de toutes aultres choses de volupte ⁊ de plaisãce appꝑtenans aux chãps ⁊ iardins tu pourras sans toy greuer grãdemẽt faire ⁊ en iceulx te excercer ou se tu veulx au ieu de paulme:de la boule et aultres ieux de pie:mais plus griefuemẽt pource q̃ brisẽt ⁊ rõpẽt beaucoup le corps ⁊ si tu es hõe noble ⁊ gẽtil te peux excercer encheuaulx en beaucoup de fassõs ⁊ a pie si tu veux saillir ou gecter le dard tirer de larc:luiter:chasser ⁊ to⁹ autrẽs telz esbas pour toy trauailler ⁊ adoulcir le corps affĩ destre pl⁹ prõpt es armes quãt sera besoing ⁊ necessite Et tout cecy tu feras pl⁹ vtillemẽt ⁊ sainemãt ⁊ en pl⁹ grãt volupte es champs et dehors la ville q̃ dedãs: ⁊ au soleil mieulx q̃ es vmbres ne lieux couuers. Et telles excercitations comme dit cessus sont de louer prĩcipalemẽt quãt lon les delaisse au cõmẽcemẽt de sueur ou vrayemẽt incõtinẽt q̃lon se congnoist estre las pource q̃ nest pas sãte soy trop grãdemẽt rõpre ⁊ trauailler:⁊ fault biẽ ẽtẽdre aussi ⁊ aduiser de esgalemẽt ⁊ ꝑ mesure excercer to⁹ les mẽbres selõ nostre force ⁊ vertu. Et que les vngz ne soient trop trauaillez ne tormentez ꝑ le repos des aultres car tout aĩsi cõe ꝑ grãde oysiuete pareillement ꝑ trop grãde fagitacion lon se foule biẽ souuent: aussi fault aduiser q̃ apres le grant trauail lon ne repose

pas tout acoup ne apres le grant repos exerciuement trauailler: car tout prendre ⁊ acoustumer sans greuer ne offencer nature ⁊ tout trauailler plus legierement portera ⁊ soustiendra celluy qui la acoustume que autre gẽs de oysiuete ⁊ repos. Et pource la vie ioyeuse nest mye trop vtille pource que aucuneffois est necessaire de trauailler. Sil conuiẽnt, touteffois que vng de repos trauaille ou celluy de trauail plus quil na coustume se desrompre il ne doit pas tout acoup manger apres/ Ains se doit a ieung dormir ⁊ ẽcores plus si la la bouche amere ⁊ les yeulx ou le vent trouble tel ne doit pas seullement dormir ⁊ reposer. Ains de tout icelluy iour ne doit manger si nest quil ne se sente bien apres le repos: dont quant ainsi soit il se peult doulcemẽt leuer esbatre ⁊ pourmener tout bellement ainsi que dit Celsus / car en tout fault garder ⁊ tenir mesure et moyen se ne voulõs que volupte soit conuertie en douleur et sante en maladie.

¶ Du souper ou de la cene.

Apres que le corps sera repose de toute cõmocion. Puis quil fault sur le vespre venir manger ou souper il nous fault desirer ⁊ demãder viãdes que nostre estomach puisse facilemẽt et sans greuance cuyre ⁊ digerer. Et fault mãger sobremẽt principallement a gens melancolicques ⁊ fleumaticques ausquelz maintes maladies viennent la nuyt a cause du manger. Et si dois bien aduiser apres que auras eu grant fain ne mãger trop ne apres trop manger souffrir fain Car qui mãgeue vne fois le iour ou deux inordonneement contre ce quil a ⁊ coustume il se griefue ⁊ foulle grandemẽt ainsi que dit Celsus aussi Damascenus dit q̃ muer ⁊ changer coustume est grandement nuysible principalemẽt a gẽs vieulx et pource lõ doit rõpre ⁊ abollir mauuaises coustumes non mye tout acoup pource q̃ nature ne peult soustenir ne cõporter mutacions soudaines mais petit a petit ⁊ tout doulcemẽt sãs greuer grãdement nostre nature. Aussi nest mye bon de mãger diuerses viandes a vne mesme refection et principalemẽt en habundãce car ainsi q̃ dit senecq̃ en ses epistres il appartiẽt a vng estomach fastieux mãger plusieurs viãdes: lesq̃lles plustost inq̃nẽt foulẽt ⁊ griefuẽt nostre nature q̃ ne nourrissent icelle Aussi deuons pas trop ꝓlõguer le tẽps a nostre mẽger ne faire distãce en grãdes ĩterlocuciõs ⁊ pãses dune viãde a

lautre car se ensuit q̃ la premiere viãde sera presque la digeste quãt lautre cõmẽce a faire sa digestion. Et ꝑ ceste maniere les parties ne serõt pas sẽblables ⁊ cecy griefue nostre nature ⁊ digestion. Et apres q̃ nous aurõs souppe il nous fault cesser par deux heures de toute vehemẽte cõmociõ de corps ⁊ de trauailler lentẽdemẽt aumoĩs iusq̃s a ce q̃ la p̃miere digestion ou cõcoction a soy faicte. ¶ Du ieu apres souper.

Pourtant doncques que le trauail du corps ⁊ lassidue cogitaciõde lentendement q̃ est faicte deuãt la premiere cõcoction empesche a faire bonne digestion. Il nous fault reposer cependant ⁊ ouyr q̃lq̃s doulx ⁊ melodieux instrumẽs ausquelz ne soyõs gueres ententifz pareillemẽt pouõs ouyr lire q̃lq̃s histoires ou trouuer et vacquer en esbatemens q̃ ne soiẽt poĩt rẽplis de mocqueries iniures villennies ⁊ aultres deshonnestes parolles. Ains soient doulx plaisans modestes ⁊ attrempes en toute volupte ⁊ honestete. Car si telz ieux sont ꝓterues ⁊ desordõnes ire indignacion enuie ⁊ aultres grans debas suruiẽdront qui seront causes suffisãtes dẽpescher la digestion de faire beaucoup de maulx ⁊ desclandres. Et pource ton ieu sera ap̃s souper aux tables aux eschelz aux cartes ou aulx aultres ieux honnestes sans fraulde trõperie et sans auarice aultrement ton ieu seroit illiberal vicieux ⁊ destable et ne te donneroit aulcune volupte ne plaisãce pource q̃ la paour lire la grãt cupidite d̃ gaignete troubleroit ⁊ tormẽteroit en plusieurs manieres ton entendemẽt et raison tellemẽt que te vauldroit mieulx cesser que iouer en telles affections ⁊ passions desordonnees. Et si par aduanture tu sens ta viande a lorifice de lestomach qui ne peult descendre te dois leuer ⁊ permener tout doulcement iusques sentiras quelle soit descendue dudit orifice de lestomach. Et se tu veulx veiller escripre ou estudier tu ne dois pas aussi incontinent apres la viengne: Ains doys attendre que la premiere decoction soit faicte pource que la chaleur naturelle seroit deboutee de lestomach ꝑ la cõmocion ⁊ agitacion de lentendement et seroit plus debille rendue pour digerer ce quelle a prins. Pareillemẽt lon ne se doit point mettre a dormir ains q̃ ladicte premiere cõcoction soit faicte car il se engendrẽt rotz inflacions ⁊ douleurs au ventre ⁊ le dormir cest plus grant trauail ⁊ la digestion est corrumpue.

Du dormir.

Ainst comme trop grande exercitacion & veiller trop longuement gaste & anichilent la force du corps & empeschēt la condicion & digestion & debilitent les sentemens & esmeuuent le cerueau en malles humeurs ainsi le dormir et sōmeil attrēpe q̄ ne vient poīt p trop boire ne māger reedifie & repare les membres lassez & brisez de trauail Et administre a lestomach la chaleur naturelle & purifie lentendemēt fait trespasser maītes maladies q̄ peuent aduenir p courrouy: p trop habiter auec femme par trop penser & p maītes viādes quon prent mettent le corps a neāt & finablement il renouuelle tout le corps a faire honneste action dont vient habitude de vertu. Et saiches que le dormir attrempe vault assez mieulx & est plus necessaire aux vieulx que es ieunes pource quil garde humeurs desquelles la chaleur naturelle en est nourrie. Et pource dit galien en ma vieillesse ie mangeoye chascū iour des choux des laictues a bonnes espices pource quelles me faisoient dormir & le dormir nee garde & engēdre les humeurs ou ma chaleur est norrie En este est bon dormir en lieux frais mais q̄z ne soiēt moistes & les piedz nuz car qui dort en este les piedz chauffez debilite sa veue et eschauffe tout son corps & tout ainsi cōe enyuer la coiste de plume est meilleur pour dormir ainsi en este celle de layne ou de coton est plꝰ saine q̄ nulle autre. Il se fault toutesfois garder de trop dormir affin de ne mortifier le corps & debiliter lentēdemēt & estonner la teste & le cerueau. La nuyt conuie & tire tous mortelz a dormir & a repos pource q̄lle est trāsq̄lle: obscure: froide & moiste or pource q̄ bien souuent te pourroiēt empescher ton dormir les punaises en tormentant ton corps p griefues poictures ie te veulx enseigner comment aysement tu le pourras tollir & debouter Ayes vng cōcombre ser pentin q̄ est en facon dung serpent q̄ aultrement est appelle tuscon pource q̄l est venu du pays de tuscane ou grādement habūdent & icelluy confis et destrēpe en eaue ou si aymes vng fiel de beuf mesle & destrēpe auec bon vin aigre & auecques lune de ces mictions que mieulx vouldras tu moilleras tresbien ton chault lit ou la ou tu vouldras et il ny aura punaise q̄ puisse naistre: telz tu osteras & feras aussi fouyr les puces du lict se tu baignes et remoilles dicy a lento⁹ deaue de coriādre dormir apres disner sur

le midy si nest vng bien petit & estre assis iusqs a ce que les fumees de la teste & cerueau soyēt aulcunement euaporees il nest mye sain aultremēt/ains fort dangereux & de fouyr pource q̄ la teste en est debilitee et les distillations en multipliēt la chaleur naturelle en est corrūpue & le corps totallemēt en deuient paresseux/oiseux/desdieux/troublé & debilite/rend mauluaise couleur au visaige:& engēdre apostumes & fieures & aultres maladies assez. Et pour escheuer ces maladies deuōs plus tost entrelaisser ce dormir d̄ midy & reuenir au droit dormir naturel de la nuit et si les nuytz sont petites dormons plus tost la matinee q̄ sur iour. Pareillement apres la viande dormir incontinēt nest mie bon:ains est tresinutil & mauluais/car fait le ventre enfler/soit apres disner ou apres souper:& pource sil te prent talent de dormir apres toy menger tu te doys vng peu esbatre pour analer la viande:ains que te mettes a dormir.

¶ Comment loy doit dormir.

Celluy qui est imbecile & debile destomach doit dormir sur sa face et sur sa poictrine/ car il ayde beaucoup a faire la digestion & cōtregarde de croistre au corps plusieurs flumes & superfluitez en augmentant la chaleur naturelle p laq̄lle toutes humeurs sont cuyttes. Itē dormir au premier someil sur le coste destre et puis sur senestre est vtil merueilleusement. Dormir a lenuers nul ne doibt sil est saige pource que plusieurs maladies et bien griefues en viennent & procedent/car le cerueau les nerfz & les rains en sont infectz dune fluāte & liquide humeur:& tel dormir est totallemēt contraire a nature. Soy dormir les espaulles & la teste bien haultes fait merueilleusemēt a sāte. De nuyt loy doit euiter la lune principallemēt quant loy dort pource q̄lle cōmeut froides humeurs & rumes & caterres en plusieurs facons principallement si les rays de la lune desquelz la qualite est froide et moiste viēnent droictement tomber sur la teste du dormant.

¶ Du baing.

Pource q̄ le baigner est diuers selō la diuersite des eaues si vous cōpteray premier des diuerses eaues q̄ sōt bonnes pour baigner & a quoy elles sont bien & mal. Toutes eaues en quoy loyse baigne ou elles sont douces/ou

dautre maniere celles q̇ ne sont doulces sōt de maītes guises: si-
cōe eaue de nature dalun ⁊ autres q̇ sōt salees ⁊ autres ameres
et aultres de nature de salnitre aultres ont nature de fer ⁊ daul
tre metal aultres sont de mer ⁊ toutes ces eaues q̇ pour leur na
ture sont doulces: p̄mieremēt prēnent aultre nature po' les con-
duis ou elles passēt sicōe celles q̇ ont nature de souffre/car en le'
conduyt a souffre ⁊ pour le passer q̄lles font illecq̄s chāgēt leur
nature ⁊ se eschauffe: ⁊ ainsi pouōs entendre des aultres eaues
qui toutes sont telles naturellement.: encores q̄ artificiellement
se puissēt chāger sicōme de faire boulir souffre en eaue doulce ⁊
tout ainsi des aultres ⁊ pource q̄ baigner en ces eaues nest pas
cōuenable a celluy q̇ veult sa sante garder ⁊ qui a le corps sain
mais plustost est pour gēs malades deliurer: car toutes eaues
salees souffrees ⁊ ameres ⁊ de mer valēt a maladies froides ⁊
moistes sicōe sōt gouttes maladies de raīs de ydropisie de froide
et moiste nature ⁊ roigne de fleuue q̇ rēd moult dordure. Et de
telles eaues se doyuēt garder ceulx q̇ sōt maigres ⁊ de chaulde ⁊
seche nature ⁊ q̇ tiēt roigne de colere q̇ ēmaigrist ⁊ deseiche ⁊ es-
chauffe le foye ⁊ luy dōne fieures ⁊ autres maladies chaulde si
cōe ethiq̄ ⁊ aultres sēblables. Eaues q̇ sōt dalū de gips ⁊ de fer
se reffroidēt ⁊ deseichent ⁊ sont bonnes a ceulx q̇ crachent le sūg
par dessoubz ⁊ a priuees maladies de fēmes quāt leur habonde
trop ⁊ a trop vomir ⁊ aultres sēblables. Dedās les baīgs dea
ue doulce ou en estuues ne deuons gueres demourer se nest tant
seullemēt pour lauer nostre corps ⁊ nettoyer icelluy des ordures
sueur ⁊ īmondices q̄ la nature chasse dehors ꝑ les ꝑtuis ou con
duis de la chair ⁊ daultre chose nest mestier a vng sain/car il de
bilite le cueur ⁊ est cause de faire vomir ⁊ sincopiser ⁊ mouuoir
les humeurs q̇ sōt en repos ⁊ les p̄parer putrefactiō. Et auec ce
les decliner aux mēbres pl' debiles dōt aduiēnent apostumes ⁊
supfluitez desditz mēbres ⁊ le desir de mēger se pert le desir aus
si ⁊ la vertu de habiter auec femme en est debile ⁊ pource nous
pouons conclure q̄ les corps rēplis de grādes humeurs ⁊ ceulx
qui ont lestomach ⁊ le cue' debile ne doyuent gueres arrester au
dit baing: ⁊ saichez q̄ le baing fait a ieung quāt lon est affame
fait emmaigrir le corps ⁊ le baing ap̄s menger acomplie la pre
miere digestion ⁊ a commencee la seconde ayde grandement a

engresser. Et notez bien q̃l ne nous conuient pas baigner incontrnent apres mãger pource q̃ la chaleur du baig attrait a soy la chaleur naturelle q̃ deuroit cuire la viãde. Et par ceste mesme raison ne doit on mye manger au baing fors seullemẽt ceulx q̃ veullẽt le corps ẽgresser/mais celle gresse nest pas bonne/mais q̃ faire le veult ⁊ q̃ a mestier de mãger si le face. Quãt la viande commẽce a cuire en lestomach ⁊ apres la p̃miere digestion cõme est dit ⁊ puis boiue vng peu doximel se cest q̃l soit de chaulde nature ⁊ peu vser dya tirõpiperon dyamãtastrũ ⁊ tous aultres chaulx lectuaires sont bõs a prẽdre a ceulx q̃ sont de froide nature ⁊ est bõ au baig mettre ⁊ gecter des roses boulies vne ebolicio: cest choses sont bõnes pour les maladies escheuer q̃ peuent aduenir ꝑ le mãger ou ꝑ le boire ou baig: encores conuiẽt arrester de mãger ap̃s ce q̃l est baigne po⁹ce q̃ sa naturelle chaleur afoiblist du mãger ⁊ ne se cõuiẽt pas baigner ap̃s grãt trauail ne boire eaue froide deuãt le baigner ne au baing car po⁹ le baigner sont lors les voines ouuertes si q̃ leaue pourroit aller toute froide es pricinpaulx mẽbres du corps ⁊ mettre leur vertu a neãt: ⁊ encores boire eaue bien chaulde au baig ⁊ deuãt baigner nest mye bon pource q̃lle pourroit faire deuenir lhõe ethique ou thisiq̃: ⁊ a lissue du baing conuiẽt q̃l se garde de froit au corps ⁊ se couure bien de robes ⁊ principallemẽt en yuer pour la froidure de lair et quãt il sera repose ap̃s lissue du baing si mãgeusse tempereemẽt ⁊ telle viãde q̃ son estomach puisse bien cuyre sãs trauailler grãdemẽt sa vertu: ⁊ deuez scauoir q̃ le baigner deaue doulce chaulde au commẽcemẽt fait deuenir le corps moiste et attrẽpe ⁊ pour longuemẽt demourer eschauffe le corps ⁊ desiche et qui se veult en eaue froide baigner si prẽgne garde premier a sa complexion q̃l soit ieune et de cõplexion chaulde et le face en este ⁊ non pas en yuer ⁊ ne se baigne pas tant que la froidure le griefue ⁊ q̃ ce soit quãt il vouldra sa chaleur naturelle cõforter car q̃ se baigne en eaue froide ordõneemẽt ⁊ selon ce q̃l doit il fait la chaleur naturelle dedans le corps reuenir ⁊ efforcer: est de scauoir q̃ lauer les piedz souuẽt ⁊ froter iceulx auec deaue tiede est fort bon a conseruacion de la veue: de louir et de la memoire et tel lauement se doit faire de soir quant lon se veult mettre au lict ⁊ nõ mye incõtinẽt ap̃s la viãde mais loing delle ⁊ pricipal-

lement quāt est iour de ieune: oultre se lauer la teste loy ne doit poīt tarder oultre vingt iours ne aussi plus souuēt q̄ dune fois la sepmaine: et quāt nous lauons icelle lestomach doit estre vuyde q̄ principalemēt est bon la lauer deuant disner ou loing apres icelluy q̄ deuant souper si loy propose de souper.

¶ De habiter auec femme.

HAbiter auec fēme que ypocras dit estre vne partie despasme et euanicion loy ne doit point grandement souhaitter ne aussi totallement delaisser: pource quil fait a generacion q̄est conseruacion de gendre humain et y aller attrempeement comme dit Celsus est excitacion du corps et frequentement et dissolucion frequentement dit nōpas seullement pour le nombre de fois/ mais au respect de laage et du corps: et garde toy si tu es saige de essayer ta force totalle es fēmes principallement si tu es vieuly: car plusieurs maladies en viennēt Premierement tout le corps sen affoiblist: la veue se diminuist le talent de manger se pert: la couleur vient pale au visaige: les cheueuly deuiennent blans et chenus: les rains font mal: les nerfz se affoiblissent lalayne en deuient puante q̄ mauluaise: et tout le corps deuient froit: et la vertu de tous les membres se anichille. Et sur toutes choses fait enuieillir lhomme deuāt ses iours: fait perdre lengendrer et fait venir plusieurs aultres maladies que ie ne diray mye a present Mais pour les dictes maladies eschever qui en pourroient aduenir ie vous diray lheure q̄ le temps que loy le doit. Premierement se doit loy garder que loy ne le face quant on sera plain de vy et daultres viandes: pource que plusieurs maladies en aduient: si comme pour trauailler trop apres manger ainsi que auons dit cy deuant: car il empesche faire la digestion. Et sil aduient quon le face loy se doit premierement mouuoir q̄ cheminer vng peu par auāt pour sa viande aualler: puis apres coucher q̄ dormir. Et encores se doibt loy garder de le faire quant loy est vuyde et quant loy a grant fain de manger car sil est maigre q̄ sec paruiēdra en ethi que et se met la chaleur naturelle a neant. Mais la droicte heure de le faire est quant la viande est presque cuyte en la tierce digestion: et que soyt vuyde de dormir q̄ daultre chose faire. Et ceste heure pouez scauoir par les enseignemēs mis au chapitre

cy dessus est la exercitation du corps & ceste heure nest pas esgale a chascū car la viande se cuyst plustost a vng que a lautre selō sa complexion: pource aduise lheure que tu sentiras ta viande estre cuyte: car lors est lheure bonne pour engendrer enfās especialement quāt la femme sera deliuree vne heure & vng iour de sa priuee maladie. Et saiches q̄ lhomme q̄ est pure & celluy qui use trop: ieunes enfans & hommes de grant vieillesse: et celluy q̄ se lieue de grāt maladie ne peult enfans engēdrer mais ceulx q̄ sont de bonne complexion & forte: & ne sont ne trop gras ne trop maigres & q̄ ont les vaines larges: telz engendrēt voulentiers Et pourtāt celle habitacion q̄ est attrempee nest pas inutille ains fait a sante et volupte/car elle rend le corps plus legier & donne appetit de māger: fait bien dormir & fait demourer lhōe ioyeulx et passer toutes pensees & melancolies & assouaige les angoisses damours dont maintes gēs sont surpris: & fait eschever maintes maladies q̄ pourroient aduenir au cueur & a la cerueille p fumees qui sont encloses & par ce faire ce espurgent. Et saiches q̄ celluy qui a ce apres a faire ne le doit pas du tout acoup entrelaisser pource que telle matiere quāt loy la retient a nature deuenly sicomme pouons veoir en femmes veufues et a hōmes et femmes de religion & es pucelles q̄ passent lheure de marier qui meurēt maintesfois soudainement ainsi q̄ dit hely & en aduiēt maintes maladies q̄ ne diray pas a present pour nestre trop prolixe Et q̄ ne peut tenir du tout ces enseignemēs si vault mieulx quon le face quāt loy est plain q̄ quāt loy est vuyde. Et vault mieulx le faire quāt le corps est chault q̄ quāt est froit ainsi que dit galien. Il est pire ce nonobstant en este & autonne & plus cōuenable en yuer & au printēps & si est plus sain & plus seur y aller la nuyt q̄ le iour mais q̄ lonne trauaille ou veille apres le fait

¶ Que loy doit faire apres que loy est esueille.

APres que seras esueille si ta digestion du corps est acheuee tu te dois leuer boy matin: et selle nest encores faicte tu te dois reposer et retourner endormir sil test necessaire que tu te relieues deuant heure te dois leuer doulcement et ne faire point aulcune exercitatiō du corps iusques a ce que ta digestion sera faicte & le signe pour congnoistre

quant ce sera: est quant tu sentiras tout ton corps legier specialement le cerueau les palpiebres ⁊ les yeulx ⁊ que la viande sera descendue de lestomach ⁊ auras talēt de pisser ⁊ daller en chābre. Et q̄ est dangereux de la teste ou destomach se doit contregarder quant il se lieue du froit ⁊ vent du matin ainsi qu du serain: ⁊ quant serons habillez nous deuons vng peu reposer: apres nous pigner les cheueulx tout en hault ⁊ a contrepoil ⁊ deuons tant que pourrons cracher continuellemēt les flumes conceues de nuyt pour les euacuer ⁊ gecter dehors: ⁊ se nous lauons deaue fresche ⁊ necte noz yeulx ⁊ nostre teste: piedz et mains deuant le manger il ne sera pas inutille/ ains prouffitera beaucoup a tout hōme sain soy netoyant ⁊ mondifiant les immundices ⁊ supfuitez foraines du corps: et si est bon lauer bien la gorge de matin auec deaue fresche ⁊ frotter noz dens ⁊ gargariser ⁊ cracher apres tant que pourrons. Toutesfois en yuer le fault faire plus modereement affin que les nerfz ⁊ sentemens ne fussent foullez ꝑ la rigueur et froideur de leaue. Pour aller en chambre si lon ny peult aller ⁊ restraindre ceulx qui ont flus de ventre il appartient es medecins. Pourquoy se tu veulx de ce ⁊ daultres choses leur demanderas/ car quant a moy nay point delibere mettre en ce liure que les chiefz seullement ⁊ principes de telles choses ⁊ seullement medecines simples. Et ce quant la propriete ⁊ lieu dicelles tombera: Car mon intencion ⁊ principal propos est seullement parler de honneste volupte: laquelle sera constante ⁊ bonne se voulons vser saigement ⁊ nous regir et contregarder de ce qui est naturellement nuysible au corps et choysir ce quest prouffitable a celluy.

¶ De lexcercitation apres le dormir.

Celluy qui aura faicte bonne digestion aīsi que dit Celsus doit faire plus grande excercitation. Et celluy qui naura pas bien digere se doit sobrement excercer selon son cas et estat. Car les excercitacions selon vne chascune nature doyuent estre exquises. Le villain et gentil homme se doiuent excercer aux champs a la chasse ⁊ au labeur. Lhōme ciuil ⁊ bourgeois se peut delecter a prēdre oyseaulx

es iardins aller a lebat dedãs ⁊ a lẽtour de la ville ⁊ deuiser en sẽble de choses ioyeuses celluy q̃ est donne a lettre doit lire clerement. Et ap̃s se doit excercer en cheminant non mye dedans lhostel ne en lieux couuers: mais es chãps es iardins ⁊ au soleil se sa teste ne le peut cõporter. Et aussi a pied ou a cheual par les chãps se peult lon esbatre ou ꝑ les iardins ⁊ enter arbres plãter bonnes herbes odorantes ⁊ ioyeuses ⁊ icelles arrouser ꝑ tẽps et acoustrer gẽtemẽt: prẽdre oyseaulx ⁊ nourrir iceulx en caige po⁹ chanter doulcemẽt en sa chãbre pescher ⁊ prẽdre poissons ⁊ aultres esbatemens ⁊ plaisans excercices faire: ⁊ se tu es aduocat preux a aller aux cours ⁊ cõseiller la chose publicq̃: ⁊ ap̃s ces excercitaciõs hõnestes peux retourner a ton hostel ⁊ disner ap̃s ⁊ soupper se tu as de coustume mãger deux fois le iour | car ainsi que dit hipocras chascũ doit vsance tenir ⁊ garder: ⁊ ꝑ aĩsi celuy qui a coustume de mãger deux foys le iour ne doit pas manger vne fois: mais doit tenir le nõbre de manger selon ce q̃l a vse et doit mãger quãt la voulẽte luy vient ⁊ entendez q̃ ce soit appetit naturel | car aultremẽt seroit appetit de chien ⁊ ne doit lõ pas tarder de manger quãt lon en a talent ne souffrir grãt fain | car il debilite lestomach ⁊ rẽplist icelluy de fleumes ⁊ mauluaises humeurs et corrũpues sicõe dit Auicẽne. Toutesfois les aages et estatz moyẽs souffrẽt pl⁹ facilemẽt fain q̃ ne font les ieusnes Et les ieunes plus q̃ les enfans et vieillars q̃ nullement a cause de leur foiblesse pourroyent souffrir la fain. Il no⁹ fault toutesfois garder de manger ains que lappetit soit venu affin que ce que nous mangerons pour nostre corps substanter ne fust en destruction dicelluy | laquelle chose aduient communemẽt quant lon met viande sus viande et boire sus boire: ⁊ quant lon mangeue plus que lon ne doit. La coustume toutesfois ⁊ lusãce fait beaucoup | car cest vne chose que lon doit garder pour sante | car longue vsance quelle que soit eu bonne ou mauluaise et se tourne en nature. Et pource se nous auons acoustume de manger mauluaises viandes elles nous sont plus propres ⁊ meilleures que si preniõs les bõnes ainsi q̃ dit hipocras ⁊ si voulons muer et changer nostre coustume qui est mauluaise ne le deuons pas faire tout acoup et promptement: ⁊ comme dessus est dit. Mais petit a petit sans affoller nature.

¶ Ce que fault obseruer pour bien viure et auoir volupte.

Dresnauant me fault escripre des viandes de nostre temps et principallement de celles que la court rommaine a acoustume de vser a manger Mais premierement me fault expliquer ce que fait beaucoup a sante a volupte de lhomme car toutes viandes ne sont pas condescentes saines et plaisantes a vng chascun: ains ainst comme les elemens sont diuers: et les gouſtz et appetis des hommes ainsi les viandes doyuent pareillement estre diuerses affin que attribue a vng chascun ce qui luy conuient: luy est plaisant appetissant et nourrissant Car certes nulle personne de moy conseil manger chose que luy soit fastidieuse nuysante greuante ou mortelle: ains souuentesfoys penser a ce que ſt a sa nature plus condescent et telle viande que puisse nourrir parfaictement son corps sans aulcune moleste ou greuãce celle la il prendra a choisira. Et se recorda dudict de Socrates que nous deuons manger pour viure et nompas viure pour manger. ¶ Le corps qui nous soustient duquel viuons est composé de quatre humeurs ¶ est du sang collere melancolie et flume au foye est le lieu du sang et aupres du cueur preside la collere et la melancolie a son domicille au coste seneſtre: la flume vepe et tormente la teste a lestomach et apres a grant danger descend a la vessie et aux rains. Le sang chault et moiste est compare au printemps. La collere seiche et chaulde a este. La melancolie seiche et froide a autonne. La flume froide et moiste a lyuer et par vne semblable proportion: ces humeurs auecques les elemens selon le tẽps croissent Car le temps croist du sixiesme de feurier iusques au huytiesme de may: a lors deuons estre vestus de robbes qui ne soyent ne trop chaulbes ne trop froides sicõme de draps legiers de coton: a panne daigneauly et nous conuient vser pour nostre sante prouffit et volupte de bonne viandes attrempees et no conuient vng petit arrester a dou leuer a du mãger et croistre au boire qui soit attrẽpe deaue par mesure. Et si est boy lors manger chairs legieres sicõme sont poussins chenreaux auec vers

ius ⁊ chair de mouton:⁊ toutes herbes cõme bettes|borroches ⁊ brouet de moyaulx deufz a verius ⁊ lus ⁊ perches ⁊ to⁹ poissõs a escaille: et fault passer vng petit de bouly ou rosti ⁊ si dorme la matinee ⁊ le to² ne dorme pas| et a cause des humeurs q̃ lors croissẽt ⁊ multipliẽt la saigne est bõne ⁊ se purger po² les expellir ⁊ mettre hors. Habiter auec fẽme en ce tẽps est moult seur. La colere croist du huytiesme de may iusq̃s au sixiesme daoust | et lors deuons estre vestus de robes froides sicõe de draps de lin car sur to⁹ aultres vestemẽs est le plus froit ⁊ de draps de soye sicõme sandal, taffetas ⁊ fault vser de viandes froides ⁊ moistes:sicõe sont poussins au verius|lactues porchelaines| melõs citrons|courges prunes cerises:⁊ les poissons q̃ no⁹ auons nommez auec du pain en eaue:⁊ toutes aultres viãdes q̃ reffroidẽt Et doit lon manger au matin auant q̃ le soleil monte ⁊ au soir quãt il couche ⁊ se doit lon garder de choses sallees ⁊ de doulces et grasses ⁊ vser tant cõme lon peult toutes viandes ⁊ choses aigres:⁊ doit lon boire du matin du cirop aceteux ⁊ a midy succre violat ⁊ eaue froide ou succre en eaue boulie ressroidie et ce doibt faire toutes les heures q̃l vouldra boire fors q̃ a heure de mãger|car doit boire vin foible petit et verdelet mesle en eaue tant q̃l sente pl⁹ la saueur de leaue q̃ du vin. Et se doit baigner souuẽt en eaue froide ⁊ labourer ou trauailler modereement|et mãger chair rostie sobremẽt ⁊ ne souffrir soif aulcunemẽt mais hardymẽt boire ⁊ bien attrẽpe pour reprimer la chaleur du vin qui seroit pour gaster le corps ce tẽps et se fault abstenir daller auec femmes. La melencolie domine depuis le sixiesme daoust iusq̃s sixiesme nouẽbre:⁊ lors pour la variete du ciel est le tẽps fort dãgereux:⁊ pource fault vser viandes appetissantes ⁊ aigres ⁊ ne trauailler gueres ne aller aux fẽmes estre vestu cõpetãment ⁊ chausse selon la variation du tẽps ⁊ ne dormir au serain:ains soy couurir la nuyct ⁊ garder de froit ⁊ se doit on haster de purger ⁊ de saigner ⁊ dattrẽper les humeurs cest la saison de lan pl⁹ dãgereuse ⁊ ou pl⁹ perilleuses maladies aduiẽnẽt Et pource cõuiẽt mãger vng peu pl⁹ ⁊ bõnes viãdes cõme chapons ieunes pigons qui cõmencent a voler ⁊ chair du pouceau mois. Se cõuiẽt pareillemẽt est ce tẽps garder de to⁹ fruitz|car cest la chose q̃ plus fait fieures engendrer|car sicõme dit Galiẽ

il neut oncques fiebures pource quil ne mãgea oncques fruit. Et se conuient garder de boire eaue & de soy lauer deaue froide mais il se peut bien lauer deaue tiede et garder sa teste de froit a la nuyt & a la matinee & ql ne dorme au soleil a midy ne ne se trauaille ne ne repose trop ne ne souffre ne faim ne soif: mais boiue et mangeusse quant il en aura talent: mais nõpas tant quil se sente pesant & la forcelle enflee. La fiume du sixiesme de nouembre iusques le sixiesme de feburier a sa vigueur lors se conuient bien vestir de robes de laine bien espesses & bien velues. & auoir bonne fourrure de regnars car cest la plus chaulde panne que on puisse trouuer. Et doit on mãger chair de beuf doyes de porc de serf de bisches perdrix faisans lieures oyseaulx de riuieres et aultres viandes quon aymera mieulx car cest la saison en quoy la nature souffre pl⁹ grant plante de viandes pour la naturelle chaleur forte qui est dedãs le corps & pource peut hardymẽt plus fort manger & non gueres boire ne mettre deaue en son vin du pain manger assez & la chair plus tost boulie que rostie. Non vser gueres dherbes mais plus tost toutes viandes chaulces & espices bonnes selon la raison de nostre corps & cõsidere nostre complexion plus ou moins | habiter lors auec fẽme nya pas grant danger. Ces choses q̃ bien les gardera & obserue ra diligẽment ainsi cõme nostre nature nous apprendra a eslire ce qui nous est prouffitable & fouyr ce qui est nuysable: certes il pourra viure ioyeusement en bonne sante auec honneste volupte sans auoir besoing dayde ne cure de medecins. Admonnestãt toutesfoys vng chascun soy garder bien de naualler sa viande sans lauoir premierement bien machee aux dentz cõme lon fait bien souuent par trop bien cupidite de manger, car se tu laualles sans lauoir bien moue ton estomach trauailleras grandement en faisant la decoction dicelle. Et sil est debile fauldra quil gette tout hors en grant douleur de cueur ou aultrement par faulte de digestion en suruiendrõt plusieurs maladies: pource ie tamõneste de ne toy hafter point a table: mais manger a loisir & macher ta viande ains que laualler car en ce faisant ayderas merueilleusement a ton estomach digerant lors facillement et sans peine ce quil aura prins & conceu.

Du cuysinier.

Voir fault vng cuysinier qui soit par art et longue experience bien endoctrine et prudent en soy office et quil puisse comporter le labeur: vueille grandement en soy art estre loue ne soit point sale ne immonde en toutes ces choses: ains soit net sur tout/ et saiche congnoistre appertement la vertu et nature de toutes viandes/chairs/poissons et herbes pour sauoir que fault bouillir rostir et frire ait boygouust sur tout et saiche discerner quest salle ou fade. Et si est possible soit semblable a Noni comeuse prince des cuysiniers de nostre temps duql iay beaucoup apprins et sceu la raison de confire composer et mettre a point plusieurs viandes/et aussi qlne soit goulu/friant ne grant mangeur comme estoit Mariisse lequel mūgoit et deuoroit ce que soy seigneur et maistre deuoit manger.

¶ Dapprester et mettre la table.

Selon le temps fault apprester et mettre la table. En yuer le fault apprester en lieux sarrez et chaulx/et en este en lieux frois et ouuers comme/aux porches/galeries ou aux iardins soubz quelques tonnes. Au printemps es salles ou en lieu secretz plaisās et bien pures. Et en ce tēps la table doibt estre semee de fleurs. En yuer lon doibt faire bon feu et bons parfons de odeurs. Et en este le sol et le pauement doit estre seme et couuert de/verdure et de herbes odorantes. En autonne les raysins meurs/ poires/ pommes et aultres fruictz doyuent pendre tout hault au solier. Les napes/mantilz seruiettes doyuent estre blanches et nettes affin que ne soyent fastidieuses et desplaisantes/aultrement tollissent lapetit de manger Et doit le seruiteur bien fourbir et nettoyer les couteaux et faire bien trencher affin quilz soyent tous prestz pour bailler honnestement a ceulx qui seront conuies et assis a table. Et tous aultres vaisseaulx soyent de terre/destaing ou dargent comme bassins/aiguieres/sallieres/platz/e/cuelles/trenchoirs et aultres vtencilles soyent prestes nettes et bien fourbies/ car quant ces

choſes ſont bien acouſtrees et poſties elles meuuent grandemẽt lappetit ⁊ deſir de manger auy reſidans ⁊ circonſtans dicelle table.

¶ Du ſel.

Premieremẽt la table requiert auoir du ſel pour aſſauozer toutes viandes ⁊ donner gouſt et appetit / car ſans ſel toutes viandes ſont fades. Et pource vng homme q̃ eſt imprudent ⁊ ſans entendement il eſt appelle ſot ⁊ fade pource quil na point du ſel ceſt de ſciẽce ⁊ entendemẽt en ſoy Car ainſi comme toute viande ſans ſel eſt fade: ainſi tout hõme ſans entendement ⁊ ſcience eſt tenu pour ſot. Or du ſel ſelon que dit Diaſcorides ya deux eſpeces. Vne eſt ⁊ vient de mine de roche et lautre vient de leaue de mer. Le ſel de mine eſt pl⁹ fort et plus ſec que celluy de leaue de mer / mais celluy de mer eſt pl⁹ beau plus cler et plus blanc: ⁊ le ſel de mer ce fait et procree es eſtãgs marins ⁊ la ou leaue de mer qui eſt ſallee demeure morte: ⁊ par la vertu du ſoleil qui deſeiche et congelle iceſte eaue et fait tourner en ſel. Et celluy ſel qui eſt plus ſec eſt le plus fort ſalle. ⁊ le ſel de tarante eſt le plus ſuaue blanc et de bon gouſt q̃ nul autre ainſi que dit pline: la vertu du ſel eſt ſi chaulde ſeiche et ardante quelle reſoluiſt / reſtraint: lye ſeiche et mondifie quelconque corps que touche. Et les chairs mortes parees a corruption il les garde de putrefaction par ſa grant vertu: mais que la ſaleure ſoit faicte par temps ainſi comme nous verrons cy apres des chairs ſallees / bacons: iambons et aultres ſaleures. Ledict ſel vault beaucoup a pluſieurs maladies: pource quil fait diſſolution / bruſle / amoindriſt et mondifie grandement.

¶ De villa noua dit que le ſel reſiſte contre venin pource quil ſeiche lhumeur dont peut ſuyuir corruption et en ſerrant les pores garde le venin de penetrer. Et ainſi que dit Conſtantin le ſel dõne couleur et embelliſt lor ⁊ largent ſe on laue iceluy de la liqueur du ſel Et deſeiche ⁊ conſumme les groſſes et dures humeurs et garde de perdre et corrompre toute la couleur naturelle. Et meſle en huylle ſe on en oing les membres trauaillez et

lasse leur lieue toute douleur/est inutil toutesfois et contraire a lestomach si nest pour exciter apetit de mãger: ey vser immoderemẽt est aussi fort muysible au foye/au sang & es yeulx/ engendre la grate roigne & maulvais sang & lieue le talent dailler a fẽme en cõsumant lesparme & semẽce virile: paretellement induist la morphe/lepre & meselerie a ceulx q̃ ey mãgẽt trop & eschauffe lorine tellemẽt q̃l griefue la personne quant il pisse: & fait excoriation a la verge/ mais ey vser moderemẽt lieue les fastit des viandes & excite & aguise lapetit de manger & mis par dessus aulcunes vlceres & morsures venimeuses approfime merueilleusement: le sel que nous vsons a table doit estre blanc sur tout net et bien moulu: ey ce ont malle coustume ey france qui baillent icelluy sans pillier et est fort noir sale & immonde.

¶ Du paiy.

Ntre tous les fruitz de terre pour lusaige des hõmes bled est tresutil et necessaire duquel les especes & differences sont plusieurs selon q̃ dit Celsus/comme le froment ou tozelle: lorge/ le seigle: liuroye ou le iuel/ le milh panic et daultres desquelz nauons point lusaige par deca/ il nya toutesfois plus fertil doulx et sauoureux a gouster quel le froment ou tozelle ne plus nourrissant principallement sil est yssu de terre mesgre & des montaignes plus tost que des plains champs et vallees: & si le dit froment est nouueau/ meur plaiy et de couleur dor plus tost que bleuy vert leger et daultre couleur et apres le nouueau est meilleur celluy qui est entre semer & cueillir qui est de trois moys. Si lon mãgeue ledit froment cru il engẽdre vers & sil est maschẽ & mis sur la morsure dũg chien enraige ayde grandement selon que met serapion. Lorge toutesfoys est dit le plus noble de tous: pource quil veult estre seme ey terre seiche & resolue et est tost meur & veult estre cueilly deuant tout autre bled pour la gracilite qui est ey luy. Il est daultre part reffrigeratif deciatif & mondificatif. Et est meilleur de tant quil est plus blanc et plus net. Leaue dudict orge vault a lauer les humeurs chaudes & du corps et les asperites & vlceres q̃ sont dedãs la gorge & polmon. Le seigle affricane dont les anciens louoyent le paiy si froment/ nullement crois estre sem-

blable a cestuy de nostre temps: pource qui nya gendre ne condition de pain si degouste et mal sauoureux que de seigle et qui a lapetit de manger soit moins vtil. Pourquoy ie cõseille a ceulx qui excercent lart de boulangerie silz veullent faire bon pain q̃lz prengnent la farine du froment ou touzelle comme celle qui est meilleur de tout aultre bled: et icelle molue ꝑ mesure passeront par le tamy ou estamine biẽ desliee ⁊ destrẽpent icelle ap̃s auec de leaue chaulde dedans laq̃lle auras mis du sel ainsi que font ceulx de ferrare en Italiẽ pour faire le pain sauoureux. Et garde toy de mettre plus ou moins du leuain audit pain q̃l nappartient | car ainsi cõme ꝑ trop de leuain le pain est aigre ⁊ mal sauoureux: tout ainsi par trop peu est pesant grief ⁊ de malle digestion ⁊ mal sain et restraint merueilleusement | et pareillement dois mettre de eaue par mesure tellement q̃ la paste ne soit trop molle ne trop dure. Le pain aussi doit estre bien cuyt | et conuient bien aduiser que le four ou ledit pain doit estre cuyt ne soit trop chault ou trop froit ⁊ que le four soit eschauffe de bonne sorte de bois | car selon le bois duquel le four est eschauffe le pain en est meilleur ou pire. Et se tu veulx que le pain soit bien nourrissant ⁊ pur | conuient bien passer la farine ⁊ que ny demeure poĩt bran. Et se tu veulx quil soit laxatif ne la cõuient gueres passer a cause quil y ait du bran parmy qui vault a lascher le vẽtre | et la farine fait le contraire: or ledit pain encores quil soit de tarde decoction si est il nourrissant grandement principallemẽt quant est de froment comme iay dit ou de touzelle. Et est plus sauoureux et meilleur dũg iour que sil estoit tout chault | car le pain chault ainsi q̃ dit Auicenne nest point receuable a nature ⁊ la reception est malle pource quil opile grandemẽt et fait auoir soif | pour cause de sa chaleur est de legiere digestion et de tarde descention | toutesfois encores quil ne soit conuenient a manger si vault il beaucoup a cause de son odeur et ressuscite les sincopisans ⁊ ainsi que dit ledit | auicenne | il est possible aulcuns viure de la seulle du pain chault pareillement ainsi que le pain dung iour vault mieulx a mãger q̃ quant est tout chault | tout ainsi vault il mieulx que | sil estoit cuyt de deux ou de trois iours. Et dois scauoir que la mouelle ou miette qui est par dedans | est le meilleur ⁊ a pl⁹ grãt ⁊ legier nourrissemẽt q̃ la croste exterieur

laquelle crote engendre humeurs melãcoliques et nest gueres conuenable a gens sains si nest a ceulx qui ont lestomach moiste & q̃ souhaittent a deuenir maigres. Et est meilleur et plus saine mangee a la tierce table que au cõmẽcement pource q̃lle ayde a faire descendre la viande & conforte lorifice de lestomach et a ceste cause ya plusieurs gens q̃ mangẽt vne̅ totee rostie au feu a la fynde table. Diascorides dit q̃ le leuain q̃ est de farine de froment est sedatif: actratif: & subtiliatif des apostumes q̃ sont dedans nostre corps et meurist toutes aultres apostumes.

¶ Du gasteau.

Et tu veulx faire bon gasteau prens autant de farine comme est necessaire & celle farine auec deaue chaulde: mesle pestrie: et molifie tresbiẽ Et quant sera bien pestrie et a point pour faire ton gateau metz y dedans des grains du fenoil et du lart couppe bien menu: ou si aymez mieulx du beurre ou de lhuille. Et apres de rechief retourne biẽ pestrie ta paste auecques ce que y auras mis et adiouste: & quãt sera assez reduitz ta paste en forme de gateau le plus delye que pourras et metz le dedans le four ou soubz vne trape et soubz les cendres chauldes & charbons a ton souper. Et quãt sera assez cuyt vng petit apres qui soit refroidy le pourras manger. Aultre facon de gateau se fait sans lart auec du sel seullement de lhuille et fenoil lequel on cuist soubz les cendres et charbons Je laisse a parler de ceulx que lon fait longs de pain fromente pource quilz nont nulle volupte Aulcuns ya qui y mettẽt du fromaige frais et gras et daultres des oeufz. Et en ya aussi qui y mettent par dedans des petis oyseaulx.

¶ Que fault premierement manger.

Or a nostre table & en prenãt noz viãdes fault garder ordre & tenir reigle conuenable et fault noter et scauoir q̃ toute table se diuise en troys tables: p̃miere: seconde: et tierce. A la p̃miere table lõ dõne toutes choses laxatiues: appetissãtes et dapetit alimẽt: cõme põmes & aulcunes

poires doulces laictues choulx pourcelaines ⁊ autres herbes pareillement toutes viandes cuytes ou crues que lon mangeue auec huyle ⁊ vin aigre les oeufz molz ⁊ aulcunes confitures cõme pinhonat confit en miel ou en sucre auec lypocras blãc ⁊ autres viandes cõme verrons cy ap̃s. A la seconde table lon baille le potaige ⁊ la chair ou poissons boulis ou rostis Et a la tierce vient le fromaige noix ⁊ aultres choses comme verrons.

¶ De cerises.

De tous les fruitz des arbres les cerises sont les premieres et premierement meures. Et par ainsi il est le premier fruict mis au commencement et a la premiere table pour manger. Or pour les faire meurer deuant heure Pline dit qui conuient mettre au pied et racines du cerisier de la chaulx viue ⁊ quelles en serõt plustost meures Ce fruyt Lucius lucuius apres la victoire mytridates aporta en ytalie et en brief temps la race dicelluy habonda si forment quelle vint en france: en bretaigne: espaigne et en engleterre iusques a la mer occidentalle. Or des cerises il en ya des aigres: des aspres et des doulces: les aspres noires et de chair dure endurcissẽt le ventre et gastent lestomach ⁊ ne ne se doiuent manger que a la tierce table pource quelles serrent lorifice de lestomach a cause de leur asprete. ¶ Lequel ledict lorifice quant est clos la digestion sen fait meilleur et plus legierement. Les aygres rompẽt la fleuue ⁊ reprimẽt la flaue colere et amortissẽt la soif: engendrẽt bõ sãg ⁊ si donnẽt appetit de mãger: ⁊ ce peuẽt mãger a la premiere table commodeemẽt: les doulces sõt cõtraires a lestomach: engẽdrent les vers ⁊ males humeurs dedãs le corps ⁊ sõt de petit nourissemẽt mãgees de matin: touteffois celles sont fresches auec tout le noyau elles meuuẽt le vẽtre ⁊ fõt biẽ pisser car selon que dit de villa noua. Le noyau desdictes cerises a vertu abstercive ⁊ mondificatiue ⁊ vertu de rompre la pierre des rains ou vessie son le mãgeue sec ou lon en fait du laict. Et diascorides dit que si lon destrempe la gomme des cerisiers auec du vin et de leaue elle guerist la toux natique ⁊ fait bonne coleur au visaige ⁊ bonne veue ⁊ donne appetit de manger. Et celle est destrempee seullemẽt auec du vin ⁊ la boire aĩsi elle ayde a la grauelle. Marcial dit que lon peult faire q̃ vng cerisier ꝓduyra les

cerises sans noyau si lon coppe vng cerisier ieune deux piedz ps de terre & lon fend icelluy iusques a la racine & auec vng fer lō cure toute la moelle dūe chascūe pt dudit arbre que ny demeure riens Et aps lon ioict & lye icelluy auec vng lyen & auec du fiēs lō serre les ptuys dessus & fēdures dudit arbre bien & beau. Et apres vng an q̄ ladicte fēdure & siccatrice sera solidee lō pourra icelluy hanter & luy inciser & mettre vne petite branche de cerisier qui nait encore porte fruit. Et p ceste maniere comme il dit portera aps cerises sans noyau q̄ est chose bien nouuelle. Les cerises ne se peuent garder aultremēt ce dit Paladius si nest que lon les face seicher au soleil & passer & telles serrent le ventre & font pisser. Et dyascorides dit que retiennent & font bōne veue.

¶ Des prunes.

Grande est ce dit pline la multitude et diuersite des prunes & aulcunes ont prins leurs noms a cause de la couleur cōme prunes blanches & noyres. Les aultres sont appellees p similitude et ressemblance: les aultres pour leur vtilite sont dictes prunes dasne. Et enya qui ont prins leurs nominacions auy pays & regions dont sont apportees comme prunes darmenie q̄ sont merueilleusemēt doulces & de grāt odeur sur toutes autres & lapatiues il ya aussi prunes damascenes lōgues & noyres ainsi appellees a cause dune cite de surie q̄ lon dit damas: lesq̄lles sont fort bonnes & saines: encores q̄ soient vng peu stiptiques & no⁹ en auons par deca q̄ lō appelle prunes dat en prouuēce: lesq̄lles sont fort plaines & plaisantes a manger & de grāt reputation. Il nya nul arbre qui pr facillement preigne & passe en adoption ou ēcision daultre espece darbre q̄ cestuy cy. Le pline se merueille q̄ Cathon a son liure des arbres ne face aulcune mencion du premier ieu q̄ ence tēps les buyssons estoient charges de prunes sauluaiges. Dr les dictes prunes sont froydes & moystes et leur vsaige est amodere celles sont bien meures doyuent estre baillees a la premiere table pource quelles meuuent & laschent le ventre: adoulcissent la colere. Et a celluy qui a soif donnent grant volupte de refrigeracion a cause de leur vertu refrigidatiue. Et pour ceste cause les portingaloys qui sont en region chaulde ont de coustume

communement mettre a la decoction de leurs chairs de prunes principallement damascence: aulcuns font seicher lesdictes prunes lesquelles bien lauees & destrempees auec du Vin blanc ou pour les faire plus laxatiues auec de leaue mettēt sur le feu entre deux escuelles. Et apres espargissent du succre par dessus et les presentent au commencement de table & sont comme est dit dessus laxatiues & saines appetissantes & bonnes a gens degoustez & malades. Et est a noter q̄ les prunes fratches & moistes sont plus alteratiues de pire nourrissement & de plus grāt superfluite que ne sont les seiches lesquelles sont confortatiues & donnent meilleur nourrissemēt au corps et tout ainsi est des cerises Bien est Vray toutesfois que lhumidite des cerises est plus subtille & moins Visqueuse et pource nourrissent moins que lesdictes prunes. Il ya aussi des prunelles sauluaiges qui croissent es buyssons & sont de nature contraires aux aultres pource q̄ elles sont stitiques & serrent le Ventre grandement. Et de cestes cy lon en fait deaue pour serrer & estancher le Ventre qui est dissolu. La gomme des pruniers ainsi que dit serapion conglutine et estanche les Vlceres & si lon la boit auec du Vin rompt la pierre de la Vessie & destrempee et meslee auec du Vin aigre si lon en frotte & oingt la roigne seiche des enfans ou les endertes qui Viennent au Visaige & aultre pt les gueriss. Lesd prunes cerises poires pōmes & plusieurs aultres fruictz si lon les cueillist entieremēt auec les rameaulx & lō les met dedās le myel q̄ ne se entretoucherōt se garderōt & cōseruerōt longuemēt Verdes ou lon peult faire seicher lesdictes prunes au soleil & les garder seiches

¶ Des moures.

E meurier sur tous aultres est celluy qui plus longuement dure & produit et gecte son fruit q̄ est plain & reply du ius principallemēt en egypte et en cypre. Et au cōmencemēt ledit fruict est blāc apres deuiēt rouge & a la fin quāt est bien meur Viēt noir cōme sil fust ensanglanté du sang de tisbes pucelle degipte que les poetes fainguēt & mettent en leurs fabies. Le mourier Veult auoir lieu chault & aussi terre sablonneuse selon que dit Paladius. La Vertu dessā-

ctes moures quant elles sont meures encores q̃ attrent a humidite q̃ chaleur si sont elles de petit aliment et contraires a lestomach: pource q̃ se putrifient facillemẽt en icelluy q̃ a ceste cause engendrẽt malles humeurs: principallemẽt si lon les mãgeue a la seconde ou tierte table q̃ apres toute aultre viande. Mais mãgees a la premiere table q̃ au cõmencemẽt pource que meurent q̃ laschent le ventre q̃ font bien pisser ne sont mye inutiles Et selles sõt destrempees et mises en eaue fraische tolliront la soif: q̃ sont meilleure q̃ plus aggreables les meures qui ne sont meures gueres sont froides q̃ seiches confortent lestomach q̃ refroident q̃ donnent appetit de manger. Il ya des moures q̃ naissent es buyssons: desquelles les medecins en font medecines q̃ a table nen auons pas grant vsaige. Mais serapion dit q̃ lescorce de la racine du mourier selle est cuyte auec aulx q̃ lon boit icelle lasche le vẽtre q̃ appelliste q̃ met hors les vers dicelluy q̃ vault cõtre breuuaige mortel: q̃ les fueilles pillees q̃ mises auec dhuyle dessus quelque bruslure la guerissent. Et si lon boulist icelles fueilles auec les fueilles de la vit et du figuier noir en eaue de pluye noircissent les cheueulx q̃ si lon laue la gorge de leaue ou lesdictes fueilles q̃ escorce du mourier seront boulies elle guerist la douleur des dẽtz q̃ nettoye les gẽcyues: se tu veulx garder lõguemẽt freschez lesdictes meures prẽs le ius dicelles q̃ auec du moust mectz dedans vne ampole de verre ensemble lesdictes meures q̃ se garderont vertes q̃ fraiches longuement.

¶ Des freses q̃ maioffres.

Reses sont chaulces q̃ moistes tempereement mais elles se tiennent plus a froidure q̃ a chaleur. Et de leur nature quant elles sont bien meures laschẽt le vẽtre q̃ les vertes restraignent et serrent icelluy elles nourrissent peu et demourent vng peu en la forcelle.

¶ Des pompons et melons.

Es pompons et melõs ont ceste difference entre eulx que les melons sont quasi rondz. Et les põpons sont forment longs comme gros cytrons: ilz ne different pas toutesfoys si grandement que soit diuerse espece

de fruit ains ainsi que dit Pline les melons sont yssus & eu leur origination des põpõs. Isaac en ces dictes particulieres dit que melõs sont froitz & moistes & dit quil en ya aulcuns ronds & les autres longz. Les ronds sont plus visqueux & gros & la cause de leur rondesse est / car la liqueur grosse et visqueuse se diffondist egallement tout alentour p les quartiers: & la liqueur des lõgs quest subtille & acqueuse coule & descent en bas & pource se allongent. La saueur des ronds aulcunement tire en douceur: et des longs sont moins nuysibles & colatifz & mondificatifz: & les rõs sont plus notables et plus colatifz & prouocatifz de lorine & expellissent la graueille & la pierre de la vessie & des rains ainsi q̃ testifie la saueur dicelx: nous voyõs les corps qui en sont frotez estre mondes de toute sorde & immondice. Chascune toutesfois de ces differences tire a corruption & se conuertit & trãsmue a la qualite de celle humeur que trouue en lestomach soyent ou colleriques ou flumatiques. Et pource nuysent a lestomach & y mollifient tous les nerfz. Palladius dit & enseigne pour les faire doulx et aggreables: ains que lon seme la graine mettre icelle et faire remoller par trois iours dedans du moust et du lait: & apres incontinẽt que ladicte graine soit seche et la semer et seront fort doulx. Et si lon veult quilz soyent de bonne odeur dit que lon doit garder la graine par long temps entre les feuilles de roses seiches. Pline dit que les pompons hayent grandement lhuylle et aymeẽt merueilleusement leaue tellemẽt q̃ son les couppe menu & mettent de leaue pres dicelx p petit de tẽps viendront deuers leaue & au contraire de lhuylle. Du quant lesdits pompons pendent & lon met de leaue dessoubz quatre doys pres dicelx ilz descendent: & si pareillemẽt lon met de lhuylle ilz reculent et se retournent en hault / et par ainsi des concombres pourroit lon faire et des courges. Dit encores Pline quon les pourroit faire longs a merueilles / son mettoit la fleur dudit põpon de dãs vne cãne ou ampolle bien longue & estroicte / car telle forme que lampolle auroit telle prẽdroit ledit pompon / concõbre ou courge. Columelle en son liure enseigne pour faire q̃ les põponniers durent toute lannee: & dit que si on prent vng rozier sauuaige ou aiglãtier le plus beau & gros quon pourra trouuer. Et lon plante iceluy en la brich et chault en lequinoxe du prin

temps decoppe le tronc par auant iusques a deux dois de la racine dedans le dict tronc au millieu ou est la moelle tu mettras ta graine ou semance de concombre ou pōpon. Et serreras et inuoluera gentement tes racines dudit rozier sauluaige enterre menue & auec du fiens tout a lentour. Et ey ceste facon plante resistera contre le froit & sera beau toute lannee: que si ainsi est comme il dit ce sera chose fort nouuelle & merueilleuse. Or se tu veulx congnoistre quant les melons seront meurs essaye silz se lieuent facillement de leur pie ou branches ou ilz sont pendus et silz se lieuent ilz sont meurs & non aultrement: mais lon congnoist les pompons a lodeur et a la couleur. Lusaige et goust desdits pōpons & mellons est fort agreable: encores quilz soient a cause de leur frigidite ioincte en humidite de forte decoction et digestion. Ce nōobstant leuee lescorce de dessus & les graines de dedans ilz amortissent les chaleurs & ardeurs de lestomach et laschent doulcement le ventre. Mais lon doit manger lestomach vuyde & repurge daultres viādes pource que facillemēt se conuertissent en malles humeurs ainsi que auons dit Et empeschent a faire la decoction des viandes quilz trouuent predominer & principalles dedans lestomach. Et pource nous est cōmande p nōz predecesseurs & anciens que nous mēgeons iceulx a ieung & lestomach vuyde dautre viāde & iceulx manger tout au commencemēt & apres superceder et cesser de manger aultre chose iusques soient rassis & demy digerees dedans lestomach. Lusaige de manger pōpons & mellons encores quilz soient nuysibles es nerfz a cause de leur humectation ce nonobstant mangees auec les graines de dedans prouocquent a pisser & purgent et mondifient les rains & vessie de la grauelle & pierre. Et ysac dit que si de la poulbre de lescorce du mellō lon laue la gorge toute la senteur et puantise sen yra. Il en ya qui dient la malice du pōpon estre deboutee si lon boyt apres et les vngs adprouuent a boyre deaue comme auicenne les aultres du vin Au regard de moy ie me conferme a la nature laquelle apres les pōpons appete & souhaitte dauoir de tresbon vin & tout pur pource quest formēt deffensoire contre la frigidite & rigueur desdits pōpons ¶ Dyascorides dit que aulcuns māgeuent lesdictz pōpons auec du vi aigre & du poliot a cause de leuer & tēperer la frigidite desdits pōpons Et dit encores ensemble le Pline q silz sont cuitz en

eaue leuee leſcorce ⁊ manges apres en huylle ⁊ Viy aigre ⁊ mi-
el ſont fort delectables ⁊ bons. Albiy empereur de rõme ayma
ſi fort ce fruict: que loy trouue en eſcript quil mangea par vng
diſner cent peſches ⁊ diy pompons aportes doſtie: or leſdictz põ-
pons ou mellons ainſi q̃ dit Pline aiſſent lyuer aymẽt eſtre ſou
uent arrouſez ⁊ fumez ⁊ lees ſeme loy enuiroy le q̃noye ⁊ ſelõ pa
ladius entour mars ⁊ auril en may lees peult oy planter et pa-
reillement lees courges ⁊ concombres. Serapiom ⁊ Dyaſcorides
dient que ſi loy fait emplaſtre de la chair deſdictz pompons et
loy met icelluy ſur le front il gueriſt lapoſtume chaulde des y-
eulx ⁊ mitigue merueilleuſement la douleur ⁊ leſcorce dicelluy
miſe ſur le chief dung enfant mitigue lapouſtume chaulde du
cerueau: et miſe ſur le front de celluy a qui lees humeurs tõbent
ſur lees yeulx pareillement lees prohibiſt et deffend de tomber et
deſcendre. Et tout ce queſt dedans leſdictz pompons ou mellõs
enſemble lees grais confis ⁊ meſle auec de la farine et apres ſei
che au ſoleil mondifie eſclarciſt ⁊ embelliſt la peau au viſaige
quant loy veult lauer icelluy auec ladicte compoſte.

¶ Des concombres.

LA vertu ⁊ nature des concombres deuoit eſtre
premieremẽt expliquee que des põpons mais
la volupte ⁊ la delectation que loy prẽt a mã
ger iceulx põpons ma ainſi fait errer. Car nõ
ſeullement ſont a preferir lees cõcombres mais
ie lees mettroye touſiours deuant toute aultre
viande. Et loy dit cõmunemẽt q̃ vng boy pompoy vault vng
boy chappoy mais ie laiſſe leſdictz põpons ⁊ viẽs aux concom
bres deſquelz ya troys eſpeces. Lune eſt quant le concombre eſt
grant et gros ⁊ de couleur verde ⁊ obſcure. Et ceſtuy neſt pas
ſi nuyſible et greuant que lees aultres pource quil laſche le ven
tre. Et pour ſa frigidite en eſte principallement ſemble eſtre a-
commode et approprie a leſtomach veſſie et rains. Et ſi fait ain
ſi que dit Dyaſcorides manger lees ſincopiſans quant odorent y
ceulx ⁊ prouocquent grandemẽt lozine ⁊ lees fueilles de ceſtuy cy
pilees auec du viy et miſes ſur la morceure dũg chien enraige p
fitent grãdement ⁊ lees grains ou la ſemence queſt p dedãs don
nes a boire auec viy douly gueriſſent le mal de veſſie. Lautre

espece de concombre est cytrin et de couleur sur iaune pale: et ce-
stuy engendre humeurs froides & nuysibles dõt les fleumes de
autonne prẽdẽt pource q̃l est de tresgriefue digestion & demeure
dedãs lestomach pl⁹ q̃ nest licite: la semẽce ce nonobstãt & grais
de cestuy pillees & donnees a boyre aydẽt grãdement es fabrici-
tãs & leur amortist la soif. La.iii. espece se nõme cõcombre tuscan
po⁹ce q̃ sõt Venus de tuscãne ou ilz sõt apellez serpẽtis & sont les
pl⁹ nuysibles de to⁹ & mauluais: et est droictemẽt apprẽse serpen
tin a cause de la resseblãce q̃l a au serpẽt en lõgueur & en tortu-
osite. Columelle descript en ses Vers fort notablemẽt la ppri
te de cestuy & des aultres auicẽne dit q̃ to⁹ cõcombres sont froitz &
moistes au second degre & le meilleur & le pl⁹ subtil est celluy q̃
est meur Ilz mitiguẽt la colere & chaleur mais leur substãce est
malle putrefactible & engendrent malles fieures Isac semblable-
mẽt dit q̃lz sõt forts adigerer & la Viãde q̃lz trouuẽt a lestomac
pour cause de le² frigidite gardẽt de cuyre & ne laissẽt descẽdre en
bas Et pourtãt nest mye trop saiy a les cõtinuer si nest q̃lq̃fois
quãt le tẽps est trop chault & deubs eslire les meilleurs & les mẽ
ger apres la digestion faicte & supceder daultre Viãde p Vng es
pace cõe auons dit dessus des melõs Dr po⁹les aprester les deux
especes p̃mieres leuee lescorce et grais se mangeuent decopes a
beaulx loppis auec du sel huylle & Vin aigre: & ya aulcũs q̃ pour
leuer la frigidite diceulx y mettẽt despices pdessus sãs leuer les
dictz grais. Du serpẽti les tuscãs qui se delectẽt grãdement en
fruictz & herbes le mãgent & deuorẽt razee seullemẽt lescorce des
sus auec du sel sãs aultre chose Thiberius ayma si forment les
dictz cõcombres q̃l sestudia p toutes facons & p art pouoir gar
der iceulx en tous tẽps pour en mãger quãt il Vouldroit. Pour
faire q̃ lesdictz concõbres soient doulx & blans. Palladius dit q̃l
fault macerer & faire remoillier la graine ains que la semer de-
dans du laict de brebis et ydromel quest cõposicion faicte deaue
et myel. Et dit que son les fera longs & tendres si lon met dess-
soubz quant iceulx cõmencẽt a croistre en quelque pot ou Vais-
seau de leaue plus basse que lesdictz concombres quelque deux
piedz. Et dit q̃lz naistront en telle forme & figure que lon Vou
dra si lõ met la fe² quãt ilz floriss̃et dedãs q̃lq̃ Verre ou ãpolle
et telle forme q̃ ledit Vaisseau ou ãpolle aura telle prẽdra ledĩ cõ-

combre qui sera par dedans & ne pourra croistre si nest a la forme de ladicte ampolle. Et cecy dient Sargile: Marcial & columelle & par telle maniere pourroit lon faire des rayfins quant sont en fleur ou petis & aultres fruictz pareillement. Dit encores que aulcūs mettent la fleur desditz concombres auec sa teste dedans vne canne creuse ou lon ait perce tous les nouz & ledict concombre croist la dedans en longueur merueilleuse. Dit encores q̄ naistront sans graine se on oingt par auant quon seme la semence dhuylle sabiue: & pareillemēt si sont frottez dune herbe pillee appellee culley. Ilz aissent luylle si forment que si on met aupres deulx de luylle se ployent au cōtraire Et toutes les fois qui fait tonnerre ilz se conuertissent ainsi que si nauoiēt eu paour Lon dit que quant lesdictz concombres sont tēdres & petis & vne femme menstrueuse & qui a ses fleurs les touche seullement ilz meurent & ladicte femme par le seul touchemēt les occist tant est grande & contagieuse ladicte maladie.

¶ Des figues.

ENtre tous arbres le figuier est celluy seullement qui ne floriſt point & produit le fruit du seul laict Il ya plusieurs & diuerses especes de figues comme figues blanches dont larbre est reputé & cōpte entre les eureux: et par le contraire le figuier qui gecte figues noires est reputé entre les arbres malheureux Nous auons des figues diuersement appellees selon les regiōs et pays comme figue affricanne quest venue de la prouince dafricque et figue coctone & chief des citez de surie ainsi appellees Il en ya aussi qui ont prins leurs nominacions a ceulx qui les ont trouuees comme figue liuiane calphurniane pompeiane. Daultres en ya qui sont appellees figues tardiues pource quelles sont les dernieres des autres meures: et figues premieres p le contraire: figues doubles pource que deux fois lannee lon les cueillist: et figues dures qui ont lescorce dessus ainsi forte. Il ya daultres fignes numantines & marisques: & daultres que lō dit figues de cheure ou figues folles qui ne meurent point lesquelles Brutus mangeoit auecques du mysel comme fol.

Toutes figues fraiches: principallement quant sont meures tirent a chaleur et humydite et ne sont pas forment nuysibles

encores q̃ tous fruitz engendrent malles humeurs: ains destoupent la voye de la ratte du foye et des rains. Les figues seiches sont meilleures et plus saines que les fraiches: principallement celles sont charneuses q̃ facẽt auoir soif pl⁹ q̃ les fraiches elles nenflent pas tant la forcelle: ains mollifiẽt ⁊ laschent le vẽtre deboutẽt toute dure quest dedans icelluy | aydent aussi beaucoup a ceulx q̃ ont lepitence adoulcissent le poulmon | poictrine ⁊ gorge a ceulx qui ont caterres | et ouurent ⁊ relaschent les opilations du foye ⁊ ratelle ⁊ toutes grosses humeurs des rais ⁊ de la vessie lieuent ⁊ mettent hors ⁊ deboutent tout sang corrumpu. Et celles sont cuyttes auec de hysope ⁊ lon boit celle decoction purgẽt la poictrine merueilleusement de toutes superfluictez et aydent grandemẽt a la toux antiq̃ ⁊ douleur du poulmon. Et celles sont cuytes ainsi q̃ dit de villa noua en eaue ⁊ mises ensẽble leur humidite dessus les escroelles quest vne inflation dessoubz le menton aupres du collet les cure | ⁊ ainsi pareillemẽt fait les glãdeles qui viẽnent cõmunemẽt dessoubz le aysselles ⁊ a lãgle ⁊ toutes aultres rumeurs ⁊ inflactiõs en quelque partie q̃ soit au corps. Et pour mieulx curer ces apostumes dessusdictes ⁊ principallement les faire meurir. Il dit q̃ lon doit faire cuyre lesdictes figues en eaue: et en ladicte eaue lon doit mesler vng peu de vin aigre affin q̃ layde a la penetration de vertu de la figue ⁊ la decoction faicte lon les doit pilkier au mortier ⁊ mesler ensẽble vng peu deaue ou ont este boulyees et se cataphasme mettre dessus lesdictes apostumes vault beaucoup ⁊ y est propre grandemẽt Oultre ce dit ysidore que si cõtinue a manger les figues seiches gardẽt les gens vieux de frõcier. Et dyascorides dit q̃lles nourrissent moult ⁊ engraissent ⁊ engẽdrent gros sang ⁊ confortent les foibles gẽs selon medecine. Et selon de villa noua cõmouẽt a lupure pource q̃lles engendrent ventositez. Sont de grant superfluite ⁊ augmentent le sperme. Les continuer toutesfois grãdement engendrent pouly ⁊ vermine ⁊ ventositez au corps: qui veult que les figues engendrẽt bon sang les doit manger auec amãdes ou auec noix ⁊ valent mieulx a la premiere table que a la seconde ne a la tierce | car lors ont elles plus defficace de laschier le ventre. Et deuez | cauoir comment que lon les vse elles sont plus conuenables a nostre nature que aultre fruit. Tou-

tesfois les premieres figues fraiches grosses sont malles ⁊ par nicieuses pour labondance de lhumidite quelles ont que lestomach ne peult seicher aulcunement. Augustus empereur ayma les figues sur tous aultres fruitz. Et le grant Pompee apres la victoire quil eut de mytridates trouua dedans le saing dudit mytridates vne cōposition et recepte escripte de sa propre main de laquelle quant il auoit prins par tout icelluy iour ne doubtoit daulcuns venins ne infections de lair ⁊ la composition ⁊ recepte estoit telle. Vne noix deux figues principallemēt seiches vingt fueilles de rue et vng grain de sel mis ensemble ⁊ pille ou tout ainsi mange a iung ⁊ de matin vault merueilleusement contre tout venin ⁊ mauluais art: les figues fraisches cueilles entierement auec leur pied si long que pourras ⁊ mises separees dedans du miel se garderont longuement.

¶ Sensuyt le second liure des pommes ⁊ differēces dicelles huylle | miel | succre | lacticien oeufz chair sallee | vin aigre et aigrest.

Ceulx qui ont escript de la agriculture ont dit larbre aīsi differer du fruytier cōme le fruytier se differt des herbes. Il appelle fruytier celluy qui ne croist pas a la propre grandeur dung arbre ⁊ est forment semblable de grandeur a plusieurs herbes: mais il ne meurt point ne seiche cōme lesdictes herbes | ains est longuemēt durable ⁊ de la nous disons frutifier naistre du fruytier. Et le fruyt sont raisins: les grains de ledre du sau des pōmes grānees. Et y adioustent lon auec ceulx le mourier | ⁊ aultres sēblables: ⁊ entre les baques le fruit du lorier | oliuier | cornier: le lot q̄ lon dit feue de surie | le fruit de mirtre ⁊ aultres: dont le Pline les enumere ⁊ racōpte. A lappellation ⁊ nomination des noix noz anciens predecesseurs ont cōprins tout fruit q̄ ꝑ dehors a lescorce dure ⁊ ont dedās ce quest bon pour manger. Et par le cōtraire ont dit a lappellation des pōmes tous fruitz q̄ ont par dehors ce quest pour manger ⁊ dedans le noyau ou le dur. Dont ꝑ ceste distinction plusieurs ont afferme les pesches estre cōprinses a la nomination des pōmes

¶ Des pommes.

Maintenant fault dire des pommes & principalement de celles la que loy mangeut a la premiere table q̄ sont douces car les aspres stitiques & constipatiues loy mangeue plus seurement a la seconde et tierce table. Il ya toutesfoys plusieurs especes de pommes desquelles nous parlerons en leur lieu. Maintenant ie entens a dire de celles seullement que loy mangeut au commēcemēt de table q̄ doiuent estre douces et meures pource quelles meuuent & laschēt le Ventre & lestomach & ne sont pas nuysibles ¶ Dyascorides toutesfoys dit que les pommes deste & nouuelles engendrēt flemmes et excitent les ardeurs & chaleurs du fiel: meuuent les inflamations et ne conuient point es parties nerueuses. Le nonobstant Galien dit quil ya aulcunes pommes douces et odorātes que quant sont meures et garbees en yuer tollissent les inflamations et aydent grandement a ceulx qui sont dangereux destomach qui vomissent incontinent ce quilz ont mange et si donnent boy appetit. Les pommes qui sont aspres et aygres et plaines de ius il ne approuue aulcunement. Or la nature des pōmes est froide et moiste et loy peult cōgnoistre facilemēt pource que le ius sen aygrist. Et pource ont aulcuns voulu dire que ceulx qui ont boy estomach en peuent manger seurement au cōmencement de ladicte. Car elles humectent le Ventre et refreschent les entrailles. ¶ Serapion toutesfoys conseille que loy ne les continue pas grandement pource quelles hastent et font descendre la viande de lestomach ains q̄ la dizestion soit faicte et engendrent la colique & douleur des nerfz toutesfois se tu cuys lesdictes pommes sur les charbons & leue apres les escorces et le noyau de dedans & les mangent auec du sucre sōt assez meilleures et plus saines que autrement et donnent appetit & font boy Ventre. ¶ Se nous voulons conseruer & garder lesdictes pommes il les nous fault diligemment cueillir sans macule & les mettre en quelque lieu obscur ou le Vent ne touchent poīt et illecques dessus quelcqs tables. Du potz ou ait de la paille les mettre bien gentement pas & faitz tāt que tu pourras q̄ le pieds desd pōmes soit dessoubz & la quāt seront assises ne les touchez point iusques a ce q̄ey vouldras manger & se veulx les peulx

couurir et mettre par dessus vng petit de la paille & se garderõt bien. Il ya toutesfois aulcunes pommes rondes q̃ ont la chair dure & nont guieres iust comme pommes de capandu & daultres qui sont bonnes & saines & telles sans peine se gardent tout lan. Aulcuns ya ce dit Paladius q̃ cueillẽt les pommes auec le pied et petit rameau & icelluy pied mettent dedans la poiy boullũte & puis sur vne table couuerte des fueilles de noyer les fõt seicher et la se garderont bien dessus lesdictes fueilles dudit noyer.

¶ Des poyres.

Iascorides dit que la nature des poyres est stiptique & pource prises & mises sur quelque malladie auertissent & deboutent toutes humeurs impetueuses a ce occurrantes & estanchent le sang fluant du nez ou des playes. Les poyres en ya de doulces/daspres/& daigres: les doulces pource que sont aquatiques & de suaueur suaue & douce. Et pource que tiennent du froit & du chault moyennemẽt comme sont ces petites poyres premieres que loy appelle a cause de leur odeur poyres muscatelles a la premiere table sont a donner & aultres poyres semblables. Les stiptiques et aygres desquelles ya grãt habondance a la seconde ou tierce table fault reseruer: car si loy les mangeoit au commencement pource que estanchent & serrẽt le ventre ne seroient pas saines. Loy dit fermemãt que les poyres nourrissent plus le corps de lhõme quelconque aultre fruyt comprins a la nominacion des pommes comme dessus est dit. ¶ Auicenne dit que lesdictes poyres engendrent ventositez & induysent a colique & pource est boy de les manger: ensemble du fenoil ou anys qui lieuent & expellissent les ventositez ou pouons obuier aupdictes incommodites si nous beuuons apres de bon vin principallement vieuly et odorant. Et les meilleures poyres ainsi quil dit sont celles qui sont plus odouferantes et plus doulces et aussi cuytes sont meilleures que crues et les pouons faire cuyre vtillement auec de lanys fenoil et succre. Il ya des poires sauluaiges qui sont plus stiptiques que nulles aultres. Le poyrier a certes grantz vertus: non seullement a cause du fruict: mais encores a cause des racines & fueilles q̃ si

sont cuytes auec des bouletz tollissent tout venin qui pourroit estre en iceulx ne lesditz bouletz ainsi cuytz peuent faire mal a ceulx q̃ les mãgeront ⁊ les fueilles seulles cuytes ⁊ boulies guerissent les playes. Et les rains ⁊ semẽces de poires pillees auec du miel ⁊ baillees a ieung sanẽt ⁊ guerissẽt la douleur du foye. Et se tu veulx conseruer lesdictes poires ⁊ toutes autres pommes metz les en quelque chambre close q̃ ayt les fenestres vers septentrion dessus quelque table ou ayt de la paille par dessus ⁊ la tu mettras tesdictes poyres que lune ne touche lautre entre ladicte paille affin que par la grant humeur ⁊ froydeur quelle ont ne se gastent ⁊ pourrissent. Aulcuns ya q̃ les seruent entre le froment: aultres les mettent au miel dedans vng pot que lune ne touche lautre. Encores se tu veulx pourras partir lesdictes poyres ꝑ le meillieu ⁊ leuer le dur ⁊ grains q̃ sont dedans ⁊ puis les faire seicher au soleil ⁊ apres par vng iour ⁊ vne nuyt les fault faire tremper dedans de leaue sallee et froyde et puis encores les macerer par deux iours a leaue pure Et finablemẽt les mettre dedans du moust ou au vin cuist ⁊ la se seruẽt tant que lon veult: et peult lon faire ainsi des pommes.

¶ Des raysins.

Le raisin sur tout aultre fruict est fort habõdant en humeur ie noseroye dire que le raysin viengne de arbre pource que souche du raisin nest pas proprement arbre: aussi dire que soit fructier est luy faire iniure tiengne pourtant comme vne chose precieuse ⁊ singuliere: vng lieu moyen entre arbre et fructier. Dyascorides dit que le ius de fueilles de la vigne vault grandement a ceulx qui ont vlceres es parties basses ⁊ aux trauaillez: et a ceulx qui crachent le sang ⁊ qui se guementẽt de lardeur de lestomach et aussi es bonnes femmes enceintes qui ont perdu lappetit. Et les lermes du serment de ladicte vigne qui sont ainsi que gomme coagulee dessus les branches si lon la boyt auecques du vin guerist la grauelle. Et si lon en oingt les endertres ⁊ toute aultre rongne pareillement guerist il fault toutesfois par auant lauer icelluy membre et lieu auec du selnytre et dhuille cõtinuellemẽt ⁊ raire les poilz q̃ y serõt ⁊ si de gouttes ⁊ sueur q̃ sourdẽt ⁊ tõbẽt des sermẽs au prĩtemps tu en oingz les

Veiues lẽtigles ⁊ aultres taches ⁊ macules du visaige les lieueras ou aussi du ius des raisins nouueaulx si aymez mieulx. Columelle dit q̃ si lon veult faire q̃ les raisins nayent point de grains ꝑ dedãs lon doit fendre ⁊ ꝑtir le molloil ou le serment q̃ veult planter ꝑ le meillieu tellement q̃ lon ne rõpe point les germes ou brotons q̃ saillẽt ⁊ puis lon doit leuer ⁊ tirer gentement de chascune ꝑtie dudit serment toute la moelle qui est dedans ⁊ apres adiouster lesdictes ꝑties bien a point et lyer ensemble: et garder de fouler lesdictz germes ou brotons puis les plante dedans la terre bien fumee et larouseras gẽtemẽt auec deaue iusques sera prinse ⁊ quant sera grãde produyra les raysins sans grains. Or ya plusieurs especes de raysins appellez diuersemẽt selon chascune region q̃ seroit lõg a racõpter. Les raisins ⁊ figues bien meures entre tous aultres fruictz q̃ lon mãgeut sõt moins nuysibles selon q̃ diẽt les docteurs ⁊ mangees a la p̃miere table ne peuent forment nuyre. Le raysin bien meur ⁊ q̃ soit este pẽdu par trois ou quatre iours est doulx ⁊ aggreable grandement a manger ⁊ refresche le corps ⁊ nest point fastidieux engendre bõ sang ⁊ cler ⁊ conforte le foye sur tous fruictz. Les mãger frais troublẽt lestomach ⁊ enflent le ventre et nuysent a la teste ⁊ en mãger trop ẽgẽdre vne maladie q̃ on dit litarge. Quãt lon mẽgeue lesdictz raisins lon ne doit point macher les grais ne aualler tãt q̃ lon peult car sont de griefue digestion ⁊ malnourrissãs Les raisins se peuent garder en plusieurs manieres auec du vĩ doulx ou les pẽdre a vne perche ꝑ trois ou quatre iours aĩs soyent bien secz ⁊ entiers ⁊ q̃ ne soiẽt gueres meurs ne sarrez car les plus clers de grains sont les meilleurs et ne se pourrissent pas si legierement comme quant vng grain touche lautre. Et les mettras essuyer au soleil par vng iour ou deux: apres les mettras dedãs quelq̃ chãbre q̃ ne soit ne trop chaulde ne trop relante Car la chaleur les fait seicher ⁊ passer: ⁊ la relãteur les fait pourrir ⁊ ny ayt pas grant vent dedans la chambre si nest vẽt doulx ⁊ attrempe cõme la bize vens marins leurs sont fort cõtraires et les font pourrir. Aulcuns en ya qui gardent entre my les grains et grappe desditz raysins. Mais tantost apres que ilz sont mangez ilz troublent la teste et aussi lestomach. Touteffois ilz restanchent le ventre ⁊ sont vtilz a merueilles

a ceulx q̃ crachẽt le sang. Aultres ont deaue de riuiere ⁊ la font boulir iusques soit diminuee a la tierce part ⁊ ont vng pot neuf et mettent ladicte eaue dedans auec les raisins sains et entiers et couurẽt ⁊ serrent ap̃s ledit pot auec du plastre ou aultremẽt que nul air y puisse entrer ⁊ ce pot icy mettent en quelque lieu froit ⁊ clos q̃ le soleil ny entre point et toutes ⁊ quantesfois lon veult lesditz raisins lon les trouue vers ⁊ frais et leaue de dedans est bonne a malades. En ya qui les gardent seullemẽt dedans vng pot de terre ⁊ sont bons ⁊ donnẽt appetit de manger Pour faire les raisins passis ⁊ cõfis fault faire de la lesciue biẽ clere laquelle selon Columelle doit estre faicte de cẽdres de sermẽt ⁊ celle lesiue fault faire boulir ⁊ quãt commẽcera a boulir y cõuient mettre vng petit de bõne huyle doliue ⁊ mesler icelluy auec ladicte lesciuet ap̃s fault passer les raisins dedans celle lesciue et la les laisser vng petit demourer iusq̃s ayent perdue couleur et puis les faire seicher au soleil sur vne table et apres trois heures tourner lesditz raisins ⁊ virer de lautre p̃t en vne aultre place nette affin que la humidite ne les gatast ⁊ quant serõt bien secz les passer par le moust ⁊ les faire aultresfois seicher au soleil ⁊ puis les encoffiner bien estroit. Columelle toutesfois ne fait point mention de les passer au moust: mais seullement ainsi que dessus est dit les encoffiner. En ya que quant les raisins sont bien meurs en la souche ilz leur torssent le col ou le pied dudict raisin et les laissent ainsi par vng iour au soleil affin que se seichent sans auoir nourrissemẽt de ladicte souche: apres les cuyllissent ⁊ font seicher encores sur vne table. Et quant sont bien secz les passent au moust et les font de rechief seicher au soleil ⁊ les gardent ainsi. Et ces raisins passis viennent apoint maintesfois en plusieurs choses ⁊ sont vtil ⁊ sains a manger: principallemẽt silz sõt lauez de vin ⁊ leues les grais qui sont dedans mangez deuant et apres toute aultre viande aydent beaucoup a lestomach polmon a la toux es rains a la vessie et au foye et sont de bon nourrissement principallement a ceulx qui ont beaucoup de chair. Et dit Galien quilz sont de moindre abstercion ⁊ mõdificatiõ q̃ les figues seiches: mais ilz sõt toutesfois plus cõuenables a lestomach q̃ icelles ⁊ meurent les humeurs indigestes: ⁊ sõt de leur nature tardifz a putrefaction

De Villa nous dit quil nuysent a la rate pource quil induysent opulation en icelle: mais ilz sont fort vtilz es rains pource que prouocquēt a pisser. Et p ainsi lauent ⁊ nettoyent lesditz rains.

¶ Des pommes grannees.

Les pommes grenades deuant ⁊ apres toute aultre viande pouons nous manger: mais en table gueres ney vsons si nest au blanc manger ⁊ auec chair rostie ⁊ frite en este principalement. Il ya plusieurs espece de pōmes grannees qui seroit superfluite a reciter. Et pourtant soit assez dires seullement leur qualite q̄ est selon tous medecins stitique engendrent bonnes humeurs ⁊ sont bonnes a lestomach: ya toutesfois aulcunes pommes grannees doulces ⁊ de bonnes saueur lesquelles a cause de leur doulceur ont en elles aulcune partie de chaleur. Et ceste doibt lon māger a la premiere table ⁊ au cōmencemēt: encores q̄ apres aulcune inflamation en suruiegne elles sont plaisantes a manger mais ne sōt mye si saines q̄ les aultres ne bonnes a fabricitans Les aigres sont appropries a lestomach meuuēt ⁊ excitent lorine/ rafreschie le poulmon ⁊ sōt aggreables au foye q̄ eschauffe ⁊ a lestomach ⁊ a ceulx qui ont fieures de colere chaulde ⁊ rouge ⁊ vomissent voulentiers. Et le ius dicelles manger en laictues vault grandement a la colere ⁊ est cordial a lestomach et donne grāt appetit a chascun ⁊ aux femmes grosses. Et se lon/ seiche au soleil les grains desdictes migraines ⁊ apres lon les pile et pulueriſe ⁊ met icelle poulbre sus aulcune viande/ contregarde les superfluitez descendre a lestomach et entraillles. Et si lon les met a leaue de pluye ⁊ lon boit apres icelle eaue aidēt grandement a ceulx qui crachent le sang. Et quant le ius des grains desdictes pommes est cuyt et meſle auec du miel est fort conuenable es vlceres de la gorge et douleur des oreilles: et es vlceres dedans le nez ⁊ aultres cachees ⁊ frauldulentes malabies qui sont dedans le corps. Or si tu veulx adoulcir lesdictes pōmes grannees qui sont aigres metz au pied du migrenier de fiante de pourceau ⁊ de lhōme ⁊ arrouse le pied ⁊ racines dudit

arbre auec orine dõme putrifie et corrumpue et trouueras apres lay ensuyuãt le fruit dicelluy arbre assez plus douly que par auãt. Columnelle dit que pour faire que lesdictes pommes grannees ne se rompent point ne se ouurent a larbre fault petit tordre le pied de ladicte põme affin que la pluye ne les face partir ne ouurir: et apres le lyer a vne aultre branche assez puissante pour les soustenir et garder de tomber a terre par aulcuns vẽs qui pourroyent survenir et ceey doit loy faire quant le temps est beau affin que larbre ne soit affole. Les mygraines aspres et ameres sont plus aptes a faire pigmẽt confections et medecines que ne sont a manger et gueriissent les maladies qui viẽnẽt dedans la gorge nez oreilles et es yeulx. Ceulx qui ont dit nostre corps ne pouoir estre nourry des pommes grannees ont bien dit car certes lusaige dicelluy est plus conuenant et adapte en medecine que nest en viande. Ceulx qui sont de fort estomach mangeront desdictes pommes grannees plus seuremẽt au commencement et premiere table que ceulx qui sont debiles et foibles destomach: mangees apres aultres viandes a la seconde ou tierce table elles tiennent et reprimẽt les vapeurs qui montẽt a la teste et toute chaleur de luxure. Et se tu veulx seicher lescorce desdictes mygrannes la mectz en poulure guerist plusieurs maladies: cõme flux de ventre soy la baille en breuuaige et mise sus mal de la verge de lhõme q vient de chaleur lamortist nettoye restraint et conferme les gencyues cõglutine les playes encores que soyẽt sanglãtes. Et si loy fait cuyre et boullir icelles escorce ou poulure auec leaue loy eylaue la gorge est boy es gencyues q saignent et conferme et lye les dentz qui croslent. Or se tu veulx que lesdictes mygraines se gardent longuement mectz les par deux ou trois fois dedans leaue boullant et tout acoup les retirer et leuer et les pendre en la perche se garderont bien. Columnelle dit que se peuent aussi garder dedans vng pot de terre ou sablon iusques au millieu duẽt pot ou auoir de leaue de mer et la faire fort chauffer et la dedans mettre lesdictes pommes iusques ayent perdu la couleur et soyent deuenues pales et apres les faire seicher au soleil p trois iours et puis les pendre en quelque lieu froit et quant loy en vouldra manger par auant les met-

tre vne nuyct et vng iour remoiller dedans leaue doulce. Ou aultrement couurir lesdictes pommes quant sont leuees de larbre de bonne argille & quant ladicte argille sera seichee les pendre apres en quelque lieu froit & quant voy en vouldra vser les mettre tremper dedans leaue et leuer ladicte argille. Et ceste facon conserue ladicte pomme comme se fust tousiours freschc et entiere.

¶ Des coings.

LEs coings meurs & mangez crus sont prouffitables a ceulx qui ont dissentere et colere & a ceulx qui crachent le sang. Et quant sont cuitz pource quilz ont perdu celle force de ius restrinctiue & constippatiue sont bonnes merueilleusement a ceulx qui ont flus de ventre & aulcuns les cuysent enueloppez auec des estoupes et les font cuire soubz les cendres chaudes ou charbons apres mis a beaulx lopins les mettent dedans du vin odorant ou vin aigre et prouffitent a ceulx qui sont vepes et trauaillez de douleur destomach. Et trenchesons de ventre & sont de meilleur digestion & nourrissent et si decoyuẽt lapetit & desir des malades pource quilz representent en espece goust & odeur la semblance du vin vieulx. Si tu les veulx longuement garder frais il tes te fault cueillir sains et entiers auec tout le rameau & les mettre dedans vng pot de terre auec du miel et de moust ou vin cuyt. Et se tu les veulx confire quant seront bien meurs les plumeras et leueras se quest dur du meillieu qui est plain de grains. Et puis decoppes a beaulx loppins les metteras dedãs de leaue de pluye iusques quilz ayẽt perdu leur vertu constipatiue et soyent venus clers et luysans comme corne. Et a ce faire fault maintesfoys changer ladicte eaue et en mettre de la fraiche. Et quant ilz auront assez remoille et seront assez tendres et clers les feras bousslr et demy cuytz les mettras dehors du chaudron et les estenderas et feras seicher sur vne nappe blanche en quelque table iusques ilz soyent bien essuiez. Et apres les retourneras mettre

dedans le chaulderon auecques du miel ⁊ les feras boullir tãt que ilz soyent bien cuytz. Et aores vne aultre fois les estẽdras sur ladicte nappe bien nette ⁊ les feras seicher a lombre et non pas au soleil. Et adonc quant ilz seront presque secz les mettras dedans vng pot de terre et auras du miel qui soit bien net et bien purifie au feu. Et incontinent quil sera vng peu chault et tiede le getteras dessus lesditz coingz ⁊ les lairras ainsi confire. Et quant en vouldras vser ou faire collation ou aultrement les trouueras prestz et bons. Et forment par ceste maniere lon confit les courges cytrons oranges poires ⁊ pommes ausquelz ya aulcuns qui y mettent des espices comme giroffle cynamomme: et gingembre piles ⁊ cribles ⁊ ensemble mis par dessus Des costes du pompon lon en fait aussi confiture. Mais fault faire premierement icelles costes macerer et destremper en vin aigre par quattre iours et apres les faire seicher a leur aise sur quelque linge blanc. Et quant seront bien seiches auec dautre bon vin aigre les faire cuire ⁊ de rechief les estendre sur le linge iusques seront refroidies et seiches. Puis cecy fait mettras desdictes costes de pompon dedans vng pot. Et y mettras du miel par dessus et se conserueront merueilleusemẽt bien. Et ces confitures se mangent en tous temps a la premiere table. En yuer les cytrons et oranges: en este les courges pompons et les coings. Mais desdictz coings cruz ya grant difference selon quilz sont prins Car mangez au commencement constipent et serrẽt le ventre tollissent la digestion et lubricite dicelluy: si nest quilz soyent partis par le meilleu et leue le noyau et dur qui est dedans: lon remplisse iceulx de succre fin. Et en se point lon les face cuire alors vrayement donnent ilz appetit de manger: deffendent de enyurer et varier lentendement aultrement qui les mangeut a la tierce table: segillent lestomach aydent a la digestion et mouuent le ventre en chambre. Et saiches que toute maniere de coings confortent lestomach et donnent appetit et ce a cause de leur odeur quilz ont aggreable.

¶ Des cytrons et oranges.

Les cytrons ya diuerses sortes cõme grans/moyens ⁊ mineurs plus differẽs par seulle grandeur que diuers gendre de fruit. Et formẽt a to⁹ cytrons est vne mesme nature ⁊ vertu tãt en lescorce quest de bõne odeur fait bõne alaine cõme au ius de dedans q̃l reffrigeratist ⁊ amortist lexcessiue chaleur de lestomach. Lesditz cytrõs cõme iay dit sont adorans ⁊ par leur odeur tuent ⁊ font fouyr le teignes q̃ gastent les robbes ⁊ font bon sentir lesdictes robbes dont Nenius le poete appelle celle robe cytreuse q̃ sent ainsi bon: lon cueille lesdictz cytrons en perse en tous tẽps: ⁊ ce pendãt q̃ les vngs sont meurs les aultres meurent. Ilz sont contraires grandement a tous venins piles et mis en pouldre et icelle beue auec du vin. Toutesfoys, vne mesme vertu nest pas en toutes les parties dudit cytron/car lescorce dessus est chaulde ⁊ seiche/et le blanc q̃ vient ap̃s lescorce est froit ⁊ moiste ⁊ le ius de dedãs est froit ⁊ vng peu aigre: ⁊ pour ceste cause est aulcunemẽt cõstipatif. De lescorce desditz cytrons si lon frotte les dentz au matin conforte les gẽcyues: ⁊ en manger conforte lestomach ⁊ donne appetit ⁊ fait bonne alaine de bouche: ⁊ vault contre venin ⁊ si est bonne cõtre le fol appetit des fẽmes enceintes q̃ mangent charbons et telles aultres choses elle ne se cuyt pas toutesfoys legierement en lestomach. Le blanc q̃ est ap̃s lescorce refroidist la ceruelle de sa nature ⁊ est de forte cuyte ⁊ digestion ⁊ qui en veult vser la doit prendre a la premiere table ⁊ vault mieulx en este que en yuer: ⁊ se doit mãger auec le miel ou auec le succre. Le ius de dedãs lieue la douleur de lestomach ⁊ du foye ⁊ lieue lamertume de la bouche que lon sent en este du matin dõne appetit ⁊ oste la soif: ⁊ nettoye ⁊ lieue les lentilles/taches ⁊ noirsures du visaige Et se peult esprouuer es robbes q̃ sont tachees dancre si lon les frotte dudit ius de cytron les ostera aussi les mains qui sont tachees de lescorce de la noix nouuelle les nettoyes ⁊ fait reuenir a leur premiere couleur. La quarte chose des cytrons sicõme la semence est chaulde au premier degre ⁊ ne vault riẽs a manger mais selle est destrẽpee en vin vault cõtre venin ⁊ bõne alaine et conforte lestomach a cuyre la viande. Or lesditz cytrons sont bons en to⁹ tẽps a mettre sur toutes viãdes chauldes ⁊ rosties

et principallement en este pource q̃lz reprimissent la collere; tollissent la soif ⁊ donnent appetit de manger. La vertu dudict cytron guerist de plusieurs maladies: contregarde les fẽmes grosses de vomir et pilees ⁊ beuz en vinguerissent les douleurs des boyaulx tranchesons de ventre et aultres douleurs dicelluy. Il ya aulcuns qui mengent lesditz cytrons decouppez menu comme lon fait des cocombres auec du sel huylle ⁊ vin aigre. Des oranges forment tout ainsi pourrons dire que des citrons: nonobstant quil en ya aulcuns doulx ⁊ aultres aigres: desquelz la raison de manger peult estre assez congneue par lesditz precedans quest que toutes choses forment doulces deuant toutes autres viandes doyuent estre mangees pour la conuenance ⁊ cõsonance quelles ont et donnent a lestomach. Nous pouons aussi bien adoulcir les oranges aigres leuee lescorce dicelles ⁊ pellicules ⁊ apres les faire macerer et tremper dedans de leaue bien succree tellement que les pourrions manger a la premiere table | aussi bien que si elles feussent naturellement doulces. Et en ya plusieurs qui les ayment ainsi et les adoulcissent par ceste facon dessusdicte.

¶ Des dates et palme.

En plusieurs lieux croist la palme: comme auiourdhuy en Italie et en Espaigne pres du riuaige de la mer et aussi en Affricque. Elle ayme et veult auoir terre sablonneuse | et pource en Judee croist facillement: et gecte le fruict a plus grant quantite et plus doulx quen aultre part. Icelluy fruict est appelle datil lequel a au millieu du noyau vne fendure que aulcuns dyent ambadil et dicelle viennent les racines quant lon les plante. Or ya il des palmes masles ⁊ femelles ⁊ aussi dit lost que la femelle est infertille ⁊ ne gette point de fruit selle na le masle aupres delle | laquelle chose se preuue clerement quant lon couppe ledict masle apres incontinent la femelle ne gettera ne produyra point aulcun fruict. La vertu dudit est chaulde et moiste: il est meilleur blanc que nest noir ou rouge. Lon doit leuer quant lon les mangeut vne pellicule quest entre chair et noyau pource quelle est

de malle decoction et empesche a faire bõne digestion. Et deuõs aussi leuer le noyau de dedãs si ne voulons ensuyure les cheualiers ⁊ gens darmes dalixandrie lesquelz vont manger les dates auec le noyau: pource q̃ lesditz dates nestoyẽt gueres meurs et furent estranglez ⁊ moururent. Si lon fait ledit noyau bien cuire ⁊ boulir ⁊ de telle decoction lon laue ses cheueulx ilz deuiẽdront noirs ainsi que dit serapion. Et si lon doibt celle decoction vault grandement a la douleur des nerfs rains ⁊ vessie ⁊ guerist le cours des humeurs au ventre ⁊ matrisse. Lesdictz dates doux mangez au commencement encores que soyent de bonne digestion ⁊ mouuent le ventre a chãbre: si sont ilz toutesfoys nuysans a la ratte es dentz ⁊ au foye. Rasis dit quilz eschauffent ⁊ engendrent gros sang et se conuertissent tost en colere. Et sont mauluais a ceulx qui sont de chaulde complexion ⁊ qui ont le foye chault ⁊ a qui facillement vient douleur de teste ⁊ esquinãce et opilations au foye ⁊ ratte. Et le pire desditz dates selon q̃l dit sont les grans ⁊ doulx et ne sont point condescens ne conuenable a ceulx qui sont de chaulde nature: mais es aultres qui sont de froide complexion et de forte nature: silz en mangent et vsent souuent deuiennent gras. Gelius dit que la palme est de si grant vertu et generosite que iamais ne se flexist ne se humlie par quelque charge que lon luy mette sus: ains se lieue en cõitre hault en lieu de decliner. Et a ceste cause est elle donnee en signe de victoire et attribuee a gens victorieux.

¶ Des nefles.

Les nefles au temps de Cathon nestoyent encores en Italie: mais apres lon les y apporta. Cest arbre gectita eespandist en terre ses racines si formẽt ⁊ si habondãment q̃ a grãt peine le peult lon estiper ⁊ desraciner Paladius dit q̃ si ledit arbre ne peut porter ou bien peu que lõ y mette du fiens au pied de larbre auec des cendres des vitz ou sermẽs ⁊ portera beau fruit et largemẽt. Les nefles de frãce sõt bõnes sur toutes aultres ⁊ meilleurs desq̃lles ⁊ la semẽce ⁊ les fueilles ont grans vertus et mangees a la premiere table serrent merueilleusement lestomach dissolu ⁊ repriment le fux du

Ventre pour leur frigidite & siccite: guerissẽt la douleur des dẽs les fueilles: escorce: & racine pillee & mise sur quelque busleure: ou enfleure suruiennent merueilleusement: & seiches & pillees auec du miel sanẽt les playes: & le ius beu auec du Vin est cõtraire a poisons & Breuuaiges Venimeux. Or se'tu Veulx garde les dictes neffles. Palladius dit q̃l les te fault cueillir sur le midy q̃l face soleil ou cler tẽps: & apꝛs les te fault mettre dedans la paille q̃ lune ne touche lautre: ou les cueilliras auec leurs rameaulx demy meures & les feras p̃ cinq iours macerer auec iceulx rameaulx & biẽ remoller dedans leaue salee: apꝛs les mettras dedãs du mouſt. Ou les pourras ainſi seruer ſi tu Veulx dedãs du myel ſans faire aultre choſe. Mais que ne ſoient guieres meures.

¶ Des cormes: ſorbes: ou eſperues.

En troys differences ſont les cormes aulcunes ſont rondes cõme petites pommes: les autres cõme poyres & autres en ya en forme dung oeuf toutes ſont froides & ſeiches & quãt ſont bien meures ne ſont pas forment froides. Sõt auſſi ſtitiques & reſtrictiues et les phiſiciens les louent pl⁹ a cauſe des medecines q̃lz en font q̃ pour Viãde q̃ ſoit a mãger: & tout ainſt quelles ſont greuãtes a leſtomach quant ſont mãgees bl̃ches & tout ainſi quãt elles ſont meures aydẽt a icelluy & donnent boy appetit. Et ſi guerriſſent maintes playes par dedans noſtre corps occultes, mais elles engendrẽt mal les humeurs & nourriſſent peu. Toutesfois leaue en laquelle les dictes cormes sõt eſtees miſes & bouillies dõnee a boire guerist ceulx qui ont diſſenterie & formẽt reſſẽblent en ſaueur la nature de quelque Vin aſpre & auſtere. Les cormes qui ſont maceꝛees au ſoleil & miſes dedans le mouſt comme les coings & poꝛres ſelon q̃ dit Cathon durent grandement & ſe conſeruent.

¶ Des cormes.

Les cormes que Virgille appelle pierreuſes pource q̃ dehors ont peu de chair & dedans beaucoup de noyau ne ſont point de grant nourriſſement et ſont de grieſue decoction & ſerrent & reſtanchent fort le Ventre.

¶ Des pesches.

Les pesches croissent par toute asie principallement au pays de perce. Et pour ceste cause quelles furent premieremẽt apportees de perce par deca lon les appelle en latin persica ceste transmutacion fut faicte bien tard et en grant difficulte toutesfois apres quelles furẽt apportees facillemẽt en to⁹ lieux sont prouenues. ¶ Ceulx la me semblent qlz recitent fables q̃ dient quelles naissent en perse venimeuses & mortelles et que pour ceste cause le roy ¶ Cyrus les fist transporter en egipte affin que ceulx quil ne pouoit vaincre par armes il les eust par venin. Et affin que leur fable soit plus vray semblable diẽt que le feruent soleil & air dudit pays degypte les va adoulcir & mitiguer leur malice et enuenimement: tellement que ne firent aulcun mal es egipciens & ceste opinion ou fable recite ¶ Columnelle en ſ̃o liure. Palladius dit que les grecz affermẽt les pesches naistre auec lettres si lon met los desdictes pesches dedans terre par q̃lque lieu sept iours que ledit os puisse estre demy ouuert et lors fault gentement prendre le noyau qui est dedans los & y escripre ou faire lettres ou caractes telz que lon vouldra auec dancre rouge appellee cynabre cest du vermeillon apres le retourner serrer diligemment dedans sondit os & lyer gentement auec quelq̃ fillet & puis le recouurir cõme p auant & remettre en terre grasse: et quant produyra pesches sera chose merueilleuse. Dr se tu tu veulx conseruer & garder les pesches il les te fault choysir & eslire les meilleures & les mettre dedãs la murie queſt eaue fort salee et le lendemain les gecter dehors et les nettoyer diligemment: apres les mettre dedans vng pot et par dessus gecte du selet y mettre du vin aigre et de lherbe appellee sadriege et conseruerons longuement. Les pesches dures ainsi que dit Palladius se peuuent aussi garder si lon les met dedans la murie & lopimel queſt vne compoſte de vin aigre et myel: ou si lon liene les noyaulx de dedans et lon les fait seicher et pendre au soleil comme lon fait des figues. Dit aussi quil a veu souuent lesdictes pesches dures mettre dedans le myel ostes lesdictz noyaulx & ont fort bon gouſt & saueur. Lusaige des pesches a cause de leur humidite et frigidite est contraire a lestomach & se enal-

grissent legierement dedans icelluy ⁊ se conuertissēt en humeʳs flumaticques ne nourrissent point les membres selon que dient les medecins| Ains sont bien souuent cause de ephimerie quest vne fieure durant vingt et quatre heures. Toutesfoys si lesdictes pesches sont bien meures et mangees au commencemeut sont bonnes a lestomach et donnent appetit et font bien pisser meuuent le ventre et font bonne alaine a ceulx qui lont puante et mal sentant. Selles ne sont bien meures elles restraignent le ventre et encores plus fort serrent icelluy quant sont seiches: et si lon les mangeue a la fin de table encores que ne nourrssēt seellent lestomach ⁊ fermēt icelluy. Auicēne toutesfoys naprouue point a les manger a la fin de table pource quelles se corrūpent facillement ⁊ font corrumpre aussi les aultres viandes. A la premiere table mangees dit que sont bonnes a lestomach et donnent appetit de manger ⁊ cecy quant sont bien meures. De villa noua dit quon doit boire du moust auec lesdictes pesches ou lon doit manger les pesches auec du moust ⁊ la premiere cause si est pource q̄ le moust eschauffe ⁊ boult en nostre corps et les pesches a cause de le leur frigidite empeschēt celle chaleur et ebulicion. La cause de la seconde partie est pource que lesdictes pesches sont grandement froides ⁊ pource lon doit apres q̄ on a mange desdictes pesches boyre icelluy vin q̄ plus eschauffe cōme est ledit moust. Or la decoctiō des pesches seiches quāt lon en boyt icelle contregarde le corps de superfluitez qui vont a lestomach ⁊ au ventre. Et quāt lesdictes pesches seiches sōt pillees ⁊ puluerisees et mises sur le lieu ou le sang ne peult estancher elles lestanchēt. Et si les fueilles du peschier ⁊ la fleur sont pillees ⁊ exprimees ⁊ le iust dicelles est beu gettēt les vers et escarides dehors le ventre auec le flux. Et si le iust des fueilles seullement est mis dedās loreille de qui que soit tue les vers et toute vermine qui sont dedans icelle oreille: ce peult lon essayer es chiens et aultres bestes. Aulcuus ya qui dient que lon doit boyre apres les pesches de tresbon vin affin que ne se putrifient si facillement. Aultres ya qui tiennent que apres toute autre viande lon doit manger lesdictes pesches decopees a beaulx lopins et macerees dedans le vin pur. Lesquelles opinions ne sont mye a reprouuer: ains sont a touer pour cause que lesdictes

peſches refroident les ſuperieurs orifices et bouche deſtomach. Et cecy ſe doit faire quant lon a mange roſty au diſner: ou au ſoupper: les fueilles du peſchier pilees & miſes ſur le Ventre en pelliſſent les Vers q̄ ſont debans icelluy ou certes les tuent. Et ſe leſdictes fueilles ſont ſeiches & miſes en pouldre elles ou ladicte pouldre eſtanchent ou gueriſſēt ou nettemēt toutes playes fraiſches et ſanglantes & le noyau deſdictes peſches pille auec huylle gueriſt la douleur de la teſte. Et lhuylle dicelluy noyau ayde grandement a la douleur froide des aureilles. Il ya auſſi des petites peſches que lon appelle criſomoles & ſont froides cōme les peſches & engendrent flume groſſe & Viſqueuſe. Et pource qui les Vſe ney peult eſchapper ſans fieure, car ſont du tout mauluaiſes encores que ſe tiennent a la nature des peſches. Et pour euiter leur malice les conuient manger a ieung boyre boy Vin: manger anis & aultres choſes ſemblables.

¶ Des guindoles.

LEs guindoles habondent grandement en languedoc plus que en aultre pays principallemēt Vers mont pelyer. Le pline ney fait point de mētion en ſon liure naturel: mais Galien au liure de ſa deite dit que leſdictes guidoles ſont peu nutritiues et ſont de dure digeſtion et engendrent flume. Iſaac dit quelles ſont chaulde et moiſtes au premier degre | Mais leur chaleur eſt plus grande que neſt leur humidite. Et ſi lon boyt la decoction dicelles eſt ſain a la chaleur du ſang et a la tou chaulde et douleur chaulde: de la Veſſie: des rains: poitrine et poulmon et ſont mauluaiſes a leſtomach.

¶ Des oliues & huylle.

AIntenant conuiendroit ſelon lordre de la table bailler la raiſon de cuyre & compoſer les potaiges | mais pource quilz ſont forment to⁹ mu ytes & cōpoſes daulcunes choſes ſimples a ce appartenātes: premieremēt fault parler dicelles: & p̄mieremēt de lhuylle & des oliues deſquelles ya pluſieurs eſpeces appellees diuerſemēt ſelon Vne chaſcune region. Les oliues qui ſont Verdes & ameres & ſōt froides et

seiches de leur naturel en les peult cõfire si lon les taille tout a lentour auec vne cãne/ague/a taillant a faire marceter a trẽper icelles dedans leaue fraiche la renouuellãt tous les iours iusques ayent perdu leur gresse et amertume. Apres les mettre dedans vng pot de terre a y mettre dessus de leaue qui ayt este cuyte et boulie auec du sel a fenoil: ou mettre le sel a fenoil auec lesdictes olyues dedans ledit pot p beaulx moyẽs/cest a dire vng moyen de fenoil a du sel: a apres dess' lesdictes olyues a de rechief vng aultre moyen dudit fenoil a sel a les olyues aultressois par dessus et tousiours ainst iusques a la fin: et puis y mettre de leaue autant que puisse venir iustement au dessus ou bien pres a les laisser ainsi confire. ¶ Palladius enseigne vne aultre maniere de confection a q̃ nous deuons lesdictes olyues incontinent mettre dedãs la meurie queft eaue fort sallee: a la dedans celle dicte eaue les laisser meurir: et apres quarante iours getter ladicte meurie ou eaue salee dehors et y mettre deux pars de mouft et vne de vin aigre auec de la mente menuement decopee: et que ledit pot soit rẽply dudit mouft a vin aigre selon ce quil y aura des olyues/a ainsi se seruiront bien. On dit que se peut faire aultrement/apres q̃ auroit demoure quarante iours a ladicte meurie les leuer a auec vne canne les fendre a si lon les veult doulces y doit lon mettre deux pars de mouft a vne part de vin aygre: ainsi lon les veult aigres deux pars de vin aigre a vne part de mouft a la dedãs ledit pot les laisser cõfire: a quant en voudras vser les trouueras fort bonnes. Aulcuns/ya comme il dit qui y mettent de la semence de fenoil a de lanet a aultres y mettent de la sabriege et des rameaulx de vne herbe appellee origã queft mariolaine sauuaige. Or lesdictes olyues se mangẽt communement auec le poisson ou chair roftie quant lon eft degouſte pour donner appetit. Elles/sont toutesfois de griefue concoction et de petit aliment: et engendrent groſſes humeurs gluieuſes et aulcunes ventoſitez. Mangees a la premiere table reprimment les exalations et fumoſitez qui viennent a la teſte. Et de leaue sallee ou lesdictes olyues sont confites si lon en laue bien la gorge et les dentz fait bonnes gencyues et conferme les dentz qui croullent. Des aultres qui sont meures et de nature

chaulde seiche ⁊ moiste lon en fait lhuyle: ⁊ lhuyle q̄ sordist premier: mais q̄ les dictes oliues ne soyēt trop meures eschauffees ne trop brisees a la molle et presse il est meilleur et plus doulx que nul aultre et lon lappelle voulentiers huyle vierge: lequel est froit ⁊ moiste a bonne odeur ⁊ est fort plaisant et condescent a gēs sains ⁊ si est bon a lestomach po⁹ la stipticite quest en luy restraint ⁊ ferme les gencyues ⁊ conforte les dentz quant lon le tient en la gorge ⁊ prohibist la sueur. Or se tu veulx conseruer les oliues meures pour faire de lhuylle nouuelle en tous temps metz les incontinēt que seront cueillies de larbre dedās du miel et les trouueras tousiours aussi fraiches que si partoyēt de larbre pour en faire quant vouldras de lhuyle frais. Et saiches q̄ lhuyle est de tant meilleur ⁊ plaisant quil est plus frais ⁊ nouueau. Et de tant q̄l est plus vieux ⁊ rance il est pire ⁊ de mauluais goust ainsi q̄ dit pline: lhuyle que lon fait des oliues meures encores q̄l soit gras ⁊ de sorte odeur est toutesfois plus vtil a la personne que lhuyle vierge pour les qualitez attrēpees de chaleur ⁊ humidite: ⁊ tel huyle amollist le vētre ⁊ le conuertist a nature de colere rouge. Lon peult bien garder lhuylle de trop grant graisse si lon y met du sel ⁊ sera trop plus aggreable encores si lon lieues les feces ⁊ immōdices q̄ sont au fons de lhuyle car certes tout ainsi q̄ les superfluitez ⁊ imondices du miel vienent tout au dessus dudit miel/celles de lhuylle ⁊ du vin vont au fons: ⁊ pource lhuyle q̄ ayme les expalacīs est le meilleur au dessus le vin au meilleu ⁊ le miel au fons. La vertu de lhuylle est eschauffer le corps ⁊ pour ceste cause hānibal prince des affricans quāt il menoit ses gens darmes contre les rōmains au plus fort de lyuer quant deuoit passer les mons appennins/ il fist oindre tout le corps de ses gens darmes dhuyle doliue affin quilz ne craignissēt le froit ne les neiges ains fussent chaulx plus fors agilles ⁊ prōptz en armes. Et par ce moyen il les va conseruer ⁊ passa les haultes montaignes a tout le froit: bize neiges ⁊ gelees et vint contre les rommains ⁊ eut victoire deulx. Je dis pourtant que ledit huyle est vtil merueilleusement ⁊ est appropriie contre le froit. Et si lon en boit a iung occist les vers du ventre ou les expelliste dicelluy et si est deffensoire cōtre tout venī beu auec de leaue chaulde fait vomir tout veniy du corps

vomir tout venin du corps. Plusieurs aultres especes ya dhuy le semblable a huyle doliue comme huylle de noix et aultres les quelles huyles ie laisse po' le present car ne sont point de si grãt volupte a manger ⁊ vser comme cestuy de Olyue et par ainsi ne sont point a nostre propos.

¶ Du miel et abeilles.

Grande cure solicitude ⁊ diligence est es abeilles pour faire le miel ⁊ la cire ⁊ encore est pl⁹ grande a conseruer iceulx: ⁊ certes virgile ne les appelle pas sans cause attrempees chastes ⁊ honnestes car ne sont point comme les mouches q̃ se mettent sur toutes ordures et puantises et mangent toutes choses puantes et immondes Et les abeilles font le contraire qui ne vont iamais ne ne se reposent sur lieux macules puans ne ordeux: ains sur toutes bonnes herbes ⁊ fleurs nettes et odorantes: et encores que plus est sil ya aulcuns q̃ sentent aingnemens le vin ail ou aultre maulvaise odeur ou soyent entachez ⁊ inquines de luxure et ilz se approchent desdictes abeilles ou mouches qui font le miel incontinent faicte leur congregation amas et vnion entre elles tellement lassaillent poingnent ⁊ deboutẽt q̃lz ne se arresteront poĩt longuement Et fait fort beau veoir ⁊ cogiter lordre quelles tiẽnẽt pour assaillir icelluy cõme se ce fust vng ost de gens darmes qui assaillent leurs ennemys. Elles ont leur loy et roy entre elles auquel roy font honneur ⁊ obeyssance et a celluy ont leur refuge et layment dune grant amour naturelle ⁊ le deffendent ⁊ veulent mourir pour luy. Et en quelq̃ part que icelluy roy tire elles le suyuent en tous lieux ne iamais labandonnent iusq̃s a la mort ⁊ ap̃s la mort en font ⁊ creẽt vng aultre le pl⁹ grant ⁊ le plus fort et le plus debonnaire qui soit entre elles car il naura point de aguillon ⁊ sil en a il nen vsera point par vengeance La viãde propre ⁊ naturelle desdictes mouches ou abeilles ainsi q̃ dit paladius est vne herbe appellee le thym q̃ autrement est dicte frigole: lorigã aussi le serpolet la sadriege: les violettes roses la fleur du saffran lasche sauuaige le pauot la fleur du lis du romarin des feues des lẽeilles des pois du basiliq̃ la fleur aussi

des orangiers/ des amandoliers/ du peschier/ du poirier et daultres plusieurs que ie laisse pour ceste fois: et la rozee qui choit et est le matin sur cestes fleurs/ elles cueillent et emportent en leurs maisonnettes et en font le miel: et de la fleur en font la cire Toutesfois de tous les mielz nen ya nul que soit meilleur ne plus priseq̃ celluy qui viẽt et est fait du thim/ lequel thim croist et est a grant plante et affluance en Sicile ⁊ au pays dathenes Et a ceste cause le bon miel ⁊ doulx viẽt de par dela. Et apres cestuy miel du thym ou frigole viet celluy du serpolet de la sarriete ⁊ de lorigan ou mariolaine sauuaige. Le tiers pris est donne a celluy du romarin ⁊ de la sadriege ⁊ encores que les autres mielz soyent bons si ne sont ilz pas telz ne tant louez ne prisez comme ceulx que iay dit en bonte doulceur ne aussi en couleur comme dit ⁊ afferme Paladius. Je laisse a parler du miel despaigne de barbarie samye/ ⁊ de lisle de põto q̃ est amer. Et selon aulcuns acteurs tient en soy aulcune qualite de venin a cause q̃ les mouches au abeilles q̃ font icelluy se mettent cõmunement et prennent dune herbe nommee abscince ⁊ pource quil nest mye bon ie men tais/ car ie nẽtens point de ꝑler ne mettre en ce liure se nest chose qui face aulcunemẽt a honneste volupte. Encores que icelluy miel soit bon pour guerir les endardes ⁊ aultres taches ⁊ immondices q̃ viennent a la face et sur la peau qui se engendrent dhumeurs superflues et ce quant lon sen oingt ⁊ laue le visaige dudit miel. Le miel est celluy seullement qui boute et expellist ses feces et immondices tout au dessus. Et celluy qui est plus graue ⁊ pesant celluy est le plus parfait et autentique et est loue au contraire du vin que tant plus est vieulx ⁊ moiste est meilleur ⁊ le miel de tant quil est plus nouueau ⁊ hault Toutesfois plus sain est le mieil qui est cuyt que celluy qui est creu pource quil ne fait pas enfler si grandement ne augmente si forment les douleurs des entrailles ne la colere cõme fait le cru a ceulx qui le mangent. Le miel du prin tẽps est le meilleur et celluy deste est meilleur q̃ celluy de autonne ⁊ celluy dyuer est le pire pource q̃l est gros espes ⁊ na point bonnes vertus cõe les aultres. Or le miel est bon quãt il est doulx ⁊ q̃l a au goust aucune poincte ⁊ acuyte a bõne odeur ⁊ la couleur tirãt sur le rouge ⁊ nest poĩt trop liq̃de ne trop cler: aĩs se tu metz le doy dedãs

il se tient au doy & vient auec soy. La vertu du miel est chaulde et seiche au second degre & est abstersiue & ouure les orifices des voynes & resoluist les humiditez: & si il est mis aux vlceres immondes & parfondes y conuient merueilleusement & si il est cuyt et mis sur la peau quest fendue la consolide & est fort propre & adapte aux corps froictz & moistes: il guerist plusieurs aultres maladies & ne laisse point putrifier ne pourrir plusieurs corps plusieurs fruitz pour la vertu quil a en soy conseruatiue cõme auons veu a plusieurs confitiõs de fruitz cy dessus au chapitre des pommes| poires|cytrons et verrons cy apres au chappitre des noix & aux aultres Es desirs & goust de la bouche & en plusieurs viandes fait beaucoup. Magnini dit| ce nonobstant quil nourrist peu: mais ce petit nourrissement est assez boy & loue et le nourrissemẽt du miel est plus chault que nest du succre et est plus conuenient a gens vieux flegmatiques|& q̃ sont de froide complexion q̃ nest a gens colerigs & ieunes ausquelz nest point appropre Dudit miel loy sait hydromel qui est vne confiction de vinaigre & miel & hydromel quest vne mixture deaue & de miel que loy baille cõmodeement a ceulx qui ont la toux. Et se peult faire seloy que dit Pline de vin & de miel ensemble.

¶ Du succre.

Le succre vient|nompas seullemẽt de arrabie et indie: mais encores de candie et de secile Et dit le pline que le succre est miel tire & produyt de cannes|car le ius desdictes cannes est douly comme miel. Et de ce iust loy faict le succre p force de cuyre au feu ainst comme loy faict le sel deaue de mer par force de chaleur de soleil. Et ledit succre de tant ql est plus blanc & dur de tant est il meilleur & parfait laquelle chose se fait par lõgue decoction & de purgation dedans la chauldiere. Et le meilleur & le plus aspes seya au fons et lescume qui ne vault gueres demeure dessus et ne stinye si douly que celluy du fõs. Et pource que le succre de tant quil est plus cuyt & depurge est meilleur. Et dit communemẽt vng boy succre est de trois ou quatre cuytes qui est merueilleusemẽt blãc & lautre nest pas du tout si blãc ains tire sur

le iaune est plus chault que celluy qui est blanc & nest mye sain a ceulx qui ont fiebures agues. Tout succre enfle vng peu & p especial si lon le mãgeue apres aultre viande/car toutes choses doulces enflent de leur nature & le miel principallement. Le succre aussi se cõuertist de legier en colere quãt lon le baille a ceulx qui sont colericques/car ainsi comme choses aigres estaingnent la colere. Ainsi les doulces croissẽt & nourrissent et ainsi que dit Isac. Toutesfoys lon dit que le bon succre de trois ou quattre cuytes est attrẽpe en ses qualitez & est chault & moiste & de bon nourrissemẽt & vtil grandement a lestomach/adoulcist toutes espasperations qui sont dedans icelluy et principallement la pot ctrine & poulmon: esclarcist & fait bonne voix: guerist la toux et le reume. Et si lon fait resoluir ledict succre en eaue & lon boyt icelle il mollifie le vẽtre: est bon a lestomach & sain a la douleur de la vessie & des rains & esclarcist la veue: oultre plus le succre pulueriſe adoulcist & attrempe toutes viandes & espices chaul des & aromatiques. Et pource est souuerainemẽt propre neces saire es cuysiniers pour attremper & donner bon goust a toutes viandes: en ce noz anciens predeceſſeurs en leurs mãgiers ont eu deffaillemẽt de ceste grande volupte/car ilz nauoyent point lusaige dudit succre si nest aulcunement en medecines: mais en leurs viandes lon ne trouue point quilz en vsassent. Et toutesfoie lon dit communement: iamais succre ne gasta viande ains par fade & degoustee que soit il/ladoulcist attrempe & la faict bonne saine & plaisante a manger. Du succre fondu lon en fait la dragee amandes pisces & remoillees en leaue de noisilles aussi & des pignons/coriandre anys/canelle & plusieurs aultres con fitures. Et en telles confitures ledit succre passe forment/en la qualite en laquelle est mis en confection.

¶ Du laict.

On dit que la vertu du laict est attrẽpee pour ce quelle decline vng peu de frigidite & humi dite. Et tiẽt lon q̃ ledit laict po² ceste cause no² rist merueilleusemẽt: & ẽgẽdre habõdãce d sãg cõforte le cerueau pfite a lestõach & poulmon & croist & augmẽte merueilleusemẽt geniture se lon to⁹ medecins. Il ya toutesfoys plusieurs

et diuerſes eſpeces de lait. Lung meilleur plus ſain plus doulx et plaiſant q̄ lautre ſelon la bonte dont eſt atire ⁊ yſſu. Ie laiſſe a parler du lait de fẽme q̄ eſt ſur tous aultres parfait en bõte ⁊ ſubſtance principallement quant eſt de fẽmę ſaine ieune belle ⁊ de bonne ⁊ attrẽpee complexion duql lait ſeullement quãt ſommes petis ⁊ en medecines en auons noſtre Vſaige. Mais pour manger a table comme auons de couſtume ou au matin il nya lait meilleur ne plus ſain que celluy de chieure pource quil ayde et eſt Vtil grandemẽt a leſtomac: tollit les opilatiõs du foye ⁊ laſche le Ventre ⁊ ſi eſt bon a mal de rains ⁊ de la Veſſie principallement ſi lon le boit auec du ſuccre. Auicenne dit quil eſt fort ſain auy ethiques ⁊ gẽs maigres maceres conſõmes ⁊ qui ont fiebure ethique: ⁊ ceſt pource queſt attrẽpe ⁊ de grant nourriſſement. Dit toutesfois q̄ le lait daneſſe eſt meilleur de to⁹ autres faitz de beſtes auſdits ethiqs pource q̄ il decline a frigidite ⁊ humidite ⁊ eſt plus ſubtil ⁊ penetratif ⁊ plus tard̃ coagule mais aultrement celluy de la chieure Vault trop plus. Apres Vient celluy des brebis ⁊ au tiers lieu eſt celluy des Vaches. Lait faict et beu au prins temps eſt meilleur que celluy deſte ⁊ celluy deſte Vault mieulx q̄ celluy dautõne ⁊ diuer. Ledit lait ſe doit boire a iung ⁊ leſtomach Vuide dautre Viãde ⁊ tout incontinent queſt attire de la chieure car tout lait eſt de tant meilleur quil eſt beu frais ⁊ ne ſe corrumpt point ſi toſt que celluy a demoure p aulcuy eſpace depuis q̄ a eſte tire de la mamelle ⁊ tetine. Et pource ſil eſt reffroidy: ⁊ tu en Veulx boire le dois Vng petit eſchauffer et te boire apres: ⁊ ſi doit lon abſtenir dautres Viandes iuſques a ce que ledit lait ſoit repoſe et aſſis a leſtomach ⁊ ſi ne eſt pas auſſi neceſſaire apres incontinẽt ſoy trauailler le corps iuſques la prime decoction ſoit faicte car a cauſe du mouuement et trauail du corps il ſe meſleroit ⁊ ſeroit cauſe de corruption. Le lait des beſtes q̄ paiſſent ⁊ mangent herbes ⁊ Verdes eſt plus molificatif et laſche plus le Ventre que celluy des beſtes qui mangent herbes ſeiches. Dyaſcorides dit que le lait eſt bon quãt eſt blanc ⁊ eſt de egalle epeſſeur: ⁊ quant lon le met ſur longle ne ſe diffondiſt point: ains ſe tient ferme en ſoy ſans couler. Le lait des chieures eſt moins molificatif que dautre beſte pource que leſdictes chieures mãgent herbes ⁊ fueilles darbres plus ſtipti-

ques que aultres beſtes. Et pour ceſte cauſe leur lait eſt meil=leur a leſtomach que nul aultre. Celluy des brebis eſt plus eſ=pes et plus doulx ⁊ celluy des Vaches eſt plus gras ⁊ nutrif et celluy des aneſſes ⁊ iumens eſt plus layatif q̃ nul autre. Tout laict quant ſeſt bien cuyt reſtraint le Ventre ⁊ ſelon dyaſcorides tout lait eſt mauluais a la rate ⁊ a gens malades principalle=ment a ceulx qui ont lepilance: malabie aux nerfz ⁊ qui ont fie urres. Magnini dit que a ceulx qui Veullent Vſer dubict laict eſt bō mettre enſemble icelluy ⁊ y adiouſter Vng peu de miel ou de ſuccre a cauſe quil ne ſe corrompe ſi facillement en leſtomach ⁊ ne ſe engendrent Ventoſitez aux caſtes ⁊ que les dentz ⁊ gency=ues ne ſoyent bleſſees ⁊ la teſte ſi toſt greuee/car luſaige dubit lait fait douloir la teſte et fait laſches les gencyues et eſt cauſe de faire putrifier ⁊ corroder les dentz. Et pource eſt bon ainſi q̃l dit apres: que aurons prins ledict lait tranſgloutir ⁊ boire Vng peu deaue ⁊ de miel ⁊ gargariſer et lauer auec ce les dentz et la gorge: ⁊ ſemblablement faire apres du Vin ſpeciallement pour rincer les gencyues et dentz. Et ſi nous doubtons la douleur de teſte ne deuons point boire apres ledit lait aulcunement Vin ſi neſt que ſoit grandement ſimple ⁊ trēpe. Le bon lait doit auoir quatre qualitez/ ceſt aſſauoir odeur/liqueur/couleur et ſaueur: doit auoir premierement treſblanche couleur et odeur gracieuſe ſans abhomination et liqueur moyenne entre molle ⁊ ſubtille ⁊ eſtre doulx ſans aigreure ne amertume.

¶ Du caille.

Le caille au prin tēps ou deſte mange a la pre=miere table ⁊ au cōmencemēt de toute aultre Viāde/ neſt pas nuyſant q̃ en aultre tēps. Et ſi lon mägeue icelluy a la ſecōde table ou a la tierce table: ceſt a dire aps aulcune aultre Viā de cōe lon fait cōmunemēt il neſt mie ſain/car il ſe corrūpt ⁊ putrifie facilemēt: ou tire a ſoy ⁊ en bas celle Viāde q̃l trouue indigeſte: il ſe fault auſſi repoſer et ceſſer a labeur po² Vne eſpace quāt aurōs mägé dubit caille af=fin q̃l ne ſe aigriſſe dedās leſtomach a cauſe de la cōmotion ⁊ a=gitation faicte p̄ le corps. Lon peult garder ledit caille de ſe pu=trifier ou corrūpre dedans le corps ſi lon le met en ionchee ⁊ par

dessus icelle lon y met du succre ou du miel. Toutesfoys nous deuons garder de trop continuer ledit caille ⁊ lait dessusdict car la veue en est diminuee ⁊ si engẽdre la pierre ⁊ grauelle es rais et a la vessie. Or du megue de la chieure qui est celluy laict cler qui sordist quant lon fait fromaige nous en⁹ vsons seullement es medecines pource quil est laxatif incisif: subtiliatif: abstertif penetratif: et refresche le foye et le sang: et est voye de purgatiõ ou corps en expellissant les humeurs corrumpues: et ouure les conduytz du foye et de la rate. Et ainsi que Rasis expellist la colere rouge et ayde grandement a ceulx qui ont rongne et pustules au visaige.

¶ Du fromaige.

Et combien que le fromaige se doiue manger a la tierce table: ce nonobstant le lieu se adonne de explicquer maintenant sa vertu et nature po⁹ce que ledit fromaige est fait du lait dequoy auons fait cy dessus mencion Et aussi nous est il necessaire a faire ⁊ composer plususieurs viãdes et potaiges comme nous verrons. Et pour faire ledit fromaige il conuient auoir de bon ⁊ doulx caille: lequel caille ne soit pas fait par trop grant tourneure ou pressure pource que ledict fromaige ainsi quil aduient bien souuent en seroit trop aigre. Et le fault faire auec la main que ne soit ne trop maigre ne trop chaulde Ains soit grasse: charneuse et attrempee. Et auecques ta dicte main reduyras a vne masse et pille ledict caille et le mettras dedans tes formes: paniers ou foecelle et presseras: et exprimeras tant icelluy caille dedans lesdictes formes auec tadicte main iusques a ce que tout le megue en soit sorty et yssu dehors. Et quant ledict fromaige sera desia bien forme et consolide le mettras en quelque lieu obscur ⁊ froit: ainsi que dit paladius. Et se tu veulx garder icelluy tu le presseras encores et apres le salleras auec du sel prin: et de rechief encores vne autrefoys le retourneras presser ⁊ puis le mettras en quelque lieu pres la fumee. Et quant aura prins son sel et aura quinze ou vingt iours sera bon a manger. Et se tu veulx que ledit fromaige soit gras ne lieue poĩt la gresse et cresme du lait ne ne fa=

ces poit de beurre. Et dois bien auſſi aduiſer que la ou tu mettras ledit fromage ny entre poit de vent: ains ſoit lieu clos affi que demeure bien tendre et gras. Le vice dung fromage eſt quāt il eſt ſec: fiſtulus et ocule laquelle choſe aduient quant na eſte bien preſſe ou ſil a eſte trop ſalle ou ait eſte mys au ſoleil ou au vent. La dignite ⁊ bonte des fromaiges vient et procede des beſtes ainſi que auons dit du laict: et auſſi des lieux ⁊ pays: car lō dit que le fromaige parmiſan eſt le meilleur de Italie: et fromage de brie eſt fort loue en france: fromage de chauny de brehemō auſſi ſont fort bons. Au daulphine loy dit fromaiges de la chartroſſe: de leſpine ⁊ rozanoys. En bourgongne et en breſſe: auſſi en ya de bons a fondre: pareillement en auluergne et en craponne ya fort bons fromaiges a faire roſties et tout ainſi des aultres lieux et contrees du pays ſelon les bons herbaiges qui ſōt en iceulx pays leſdictz fromaiges ſont bons: la qualite et vertu du fromaige eſt diuerſe ſelon quil eſt ⁊ quil a de temps/car le fromaige nouuellement fait eſt froid ⁊ moiſte: le ſalle ⁊ qui eſt deſia dur eſt chault et ſec. Mais le nouueau fromage qui eſt ſās ſel nourriſt grandement: lieue et tolliſt la chaleur queſt en leſtomach: aydent a ceulx qui crachent le ſang: engreſſe ⁊ mollifie le ventre tempereement ⁊ eſt nuyſant totallement es fleumatiques: et celluy qui eſt ſalle et frais eſt de moindre nourriture et eſt mauluais a leſtomach et es entraillez et ne engreſſe point/ Ains amaigriſt et donne ardeur a leſtomach: principallement celluy qui eſt fait de lait de vache. Aulcuns ya ſelon que dit Paladius qui mettent auy frais et nouueauly fromaiges de pignons pilles et les meſlent auec le lait: et puis en font ledit fromaige. Et aultres y mettent du thym ou ferigole pulueriſee ⁊ dit que par ceſte maniere loy peult faire et donner audit fromage la ſaueur que loy vouldra luy baillāt ⁊ adioignant quelque myption loy veille: comme poyure: canelle: et aultre condiment que loy vouldra. Le fromaige vieuly reſtraint le ventre eſt de concoction difficille et griefue: nourriſt petitement: eſt contraire a leſtomach chault: et au ventre engendre collere: podagres: douleur de coſte: la graueile: et groſſes humeurs ainſi que tout aultre fromaige/car ilz ſont faitz de la plus groſſe et terreſtre partie du laict. Mais ſi loy mangeue ledit fromaige vieuly

attrempeement apres toute aultre viande & a la tierce table: & le plus petit que loy vouldra: il seelle lestomach presse restraict les viandes comme feroit vng pressouer et les fait descēdre au fons pour yssir tollist le fastic des viandes grasses ayde grādement a la digestiō & repremist les fumees qui vont au cerueau Et en ceste facon est boy a ceulx qui sont sains/mais a gēs malades nest aulcunement conuenable.

¶ Du sere Brosse ou recuyte

Vmegue qui est sorty du fromaige loy en fait le sere ou la brosse si loy met ledit megue dedans vng chaulderon & loy y fait au dessoubz du feu tout doulcement iusques a ce que la gresse dudit megue viendra tout au dessus de leaue laquelle lō cueillist auec vne cuillier percee. Et est appellee brosse: sere ou recuite: pource que du second laict cuyt il est fait. Et ceste recuyte ou brosse est fort blanche doulce a māger Touteffoys nest pas si saine que le fromaige frais et comme celluy qui a quinze ou vingt iours elle est meilleure toutesfois q̄ nest le fromaige vieux: et que celluy qui est trop salle. Et de ceste brosse ou sere les cuysiniers en vsent souuent et boutent icelle et mestent en plusieurs viandes principallement faictes & cō posees de herbes: comme loy verra cy apres et cecy pour donner goust en icelles.

¶ Du beurre.

E beurre est la fleur et gresse du laict & se fait par ceste maniere Premieremēt fault auoir du laict frais & icelluy couler dilligēment dedans vng pot ou chaulderō q̄ soit estroit par la bas et au dessus viengne en eslargissant en facon dune cloche ou campane. Et icelluy laict quāt aura este repose par vne nuyct dedans ledict pot le lendemain trouueras la cresme et gresse dicelluy qui yra tout au dessus laquelle prendras gentement auecques vne cuillier assez grande et la gecteras dedans vng aultre pot ou vaisseau qui soit bien estroict & fort long & estroict par dessus. Et puys auec vng baston a ce expressement fait pilleras: tourneras: et batras tant ycelle dicte cresme iusques que viegne & soit reduicte en vne mas

se cõme paste molle laquelle prendras & en feras ton beurre frais en telle fourme & facon que le vouldras mettre. Et pour le garder longuement le conuient saller tresbien & mettre dedans quelque pot de terre et en vser quãt lon vouldra en plusieurs viandes en lieu de gresse ou dhuylle: & forment tous ceulx q̃ sont deuers septẽtrion & occident & pource quilz ont faulte dhuylle doliue lequel est en grant habondance en regions chaudes & attrempees vsent dudit beurre en leurs viãdes & potaiges: ledit beurre toutesfois se fait trop mieulx du laict qui est gras q̃ daultre comme du laict de vaches & oueilles: La vertu dudit beurre est chaulde & moiste & nourrist fort: engresse le corps: amoitist lestomach & lasche aulcunement le ventre principallement quãt est frais et ce a cause de sa oinctuosite: mais en vser grandement fouille & gaste lestomach & engẽdre flumes & caterres & aultres maladies flumaticques & nest pas bonne selon Auicẽne a ceulx qui ont fieures pource que a cause de sa seulle oinctuosite facillement senflambe & augmente chaleur au febricitant. Et pource lon ney doit point manger en quelque facon que ce soit grandement par maniere de viande: et ce principallement a la seconde ou tierce table: mais pour confire & apprester aultres viandes en lieu dhuylle est bien conuenable. Mange auec des amendes pilleres & auec du sucre digerist la fleume: tollist la toux froide et seiche: & adoulcist la poictrine & poulmon. Et mis dessus aucunes playes ou poinctures des bestes venimeuses: et pareillement beu est deffensoire & formẽt vng triacle contre icelluy venin. Et si lon mesle ledit beurre auec du miel & lon en oingt les gencines des petis enfãs il leur fait naistre facillemẽt les dens sans douleur: et si est bon aux apostumes de la gorge & a ceulx qui crachent le sang. Auicenne oultre ce dit q̃ si lon boyt grãt quantite dudit beurre fondu auec du laict chault est singulier remede contre venin qui est dedans le corps: car il attrait a soy le vomir & fait yssir hors par la bouche ledit venin.

Des oeufz.

Les oeufz viennent et procedent formẽt de tous oyseaulx: mais les oeufz qui a nostre visaige sont plus a commodes viennent des oyes: cannes: paons: aultruches et gelines. Toutesfois ceulx des gelines sont

meilleurs & plus sains que nulz aultres principallement quant sont et viennent par la vertu du coq. Car si aultrement lesdits oeufz sont faictz et conceus par influance daulcuns vens ainsi que plusieurs tiennent ou par chaleur propre lupure et superfluite dicelles gelines certes ne seront point si sains & sauoreux que les aultres ne vaulderont ia aussi a procreer & faire generation. La vertu des oeufz est temperee: & pour ceste cause les medecins tiennent quilz nourrissent bien & grandement. Loeuf a en soy deux choses contraires le blanc et le rouy: le blanc tire a frigidite: le rouy a chaleur. Le blanc est bon a purger playes et restraindre chose laschees liquides & fluantes comme appert en confitures de viandes et dragees que lon consolide auec ladicte claire doeuf. Et a manger ne griefue pas grandemēt ainsi que dit Magnani si nest q̄ soit endurcy/car lors est il de euiter: mais le rouy principallement quant est frais: et de geline/perdrix ou faisans et que ne soit gueres cuyt/car lon le doit proprement humer. Il entretient & nourrist le cueur & tous les membres & se conuertist a vng pur sang chault & parfait. Et pource lon dit que vng oeuf frais vault vng restaurant a vng hōme vain & a q̄ le cueur deffault: mais quil soit mange a la premiere table & le stomach repurge daultre viande pource que ledit rouy doeuf se conuertist facilement en aultres humeurs. Ledit rouy aussi pareillement hume de matin guerist la toux adoulcist les arteres et les expasperations de la gorge & polmon & catarres qui descendent a la poitrine & fait bonne voix & est aussi grandemēt vtile a celuy qui crachēt le sang. Les oeufz cuytz en vin aigre pource quilz sont plus temperes & constipatifz serrent & restraignent merueilleusement le ventre & tollissent lardeur de lozine et les vlceres des rains et vessie. Du encores a ce vaulderoit mieulx se tu veulx humer le rouy dudit oeuf tout cru sans cuyre & sās laubin dicelluy. Les oeufz sont de tant plus sauoreux quilz sont procrees de gelines plus grasses et de celles qui sōt nourries du grain de froment/orge/millet/panic/plustost que des herbes. Et dit columelle que pour facier & faire les gelines biē grasses et q̄ facēt beaucoup doeufz & grās il leur fault dōner a mūger de lorge demy cuyt & bouilly auec des fueilles & semēce lētisque ou/au lieu dudit lentisq̄ y mettre des vesses ou du millet. Et dit enco-

res que les gelines veullent auoir a leurs nidz & la ou elles conuent paille freſche & ſouuent remuee/car a cauſe des puces poup et aultre vermine q̃ viennẽt bien ſouuent en leurs nidz elles ny veullent aller/ et pource la conuient leuer & y en mettre de fraiche & pondront voulẽtiers cõme plus amplement en parlerons cy apres au chapitre des gelines. Et dit encores ledit columelle que ſi lon veult conſeruer et garder leſdictz oeufz les conuient mettre en yuer dedans la paille/ et en eſte dedans du bray/ aultres plus ſoingneux les poulzrent du ſel menu ou les mettent en ſel de bacon par troys heures: puis les lauẽt mettent en bray comme deſſus eſt dit ou en paille ou les tenir touſiours en ſel ainſi quilz dyẽt. Dr le pline dit vne choſe merueilleuſe des oeufz que ſi lon les faict tremper et macerer dedans le vin aigre par quatre ou cinq iours lon les pourra faire paſſer facilement dedans vng aneau ſans rõpre ou les fera lon entrer dedãs vne ampolle la ou par auant iamais neuſſent peu paſſer ou entrer ſans caſſer. Les oeufz durs ſont de grant et forte matiere ainſi que dit Celſus et par ceſte cauſe de tardif digeſtion. En quelles viandes les cuyſiniers vſent deſdictz oeufz nous le verrons cy apres en leurs lieux.

¶ Du bacon & chair ſallee.

La chair du pourceau eſt tant plaine de humidite qui eſt impoſſible de la conſeruer longuemẽt ſans ſel. Dr ledict pourceau eſt vne beſte ſur toutes aultres gouleue: et pource habonde grandement en ſang et chaleur dont elle requiert naturellemẽt et appete lieux ſallez/ ordeux & plaide boue ou elle ſe puiſſe coucher et voultrer bien a ſon ayſe dedans. Et ce pour reprimer la chaleur laquelle comment les dentz des loups quant ilz lacerent & mangent iceulx demy vifz Car leſdictz loups ont vne aſtuce naturelle de porter leſdictz pourceaulx dedans quelque fleuue ou riuiere pour refroidir et eſtaindre ladicte chaleur queſt en la chair deſdictz pourceaulx. Varron dit qui ny a beſte qui ſurmonte en greſſe le pourceau & tarõpte auſſi auoit veu en Arcadie vng pourceau que pour la greſſe merueilleuſe quil auoit non ſeullemẽt ſe pouoit leuer ne cheminer: mais encores ne ſentoit il pas la ſourie qui luy man-

geoit ⁊ rongoit sa queue ⁊ peau ⁊ auoit faict son nid dēdans sa gresse et ces petis ratz. La truye puis quelle a vng an peult porter deux fois lannee ⁊ porter les pourceaulx quatre moys dedās son ventre ⁊ les nourrist deux moys ⁊ en peult faire a la fois selon que escript Pline vīgt ou plus mais nen peult tant nourrir Quant les pourceaulx ont perdu les yeulx ilz ne viuent guieres aultrement peuent viure quinze ans ⁊ aulcuns viuēt iusques a vingt. Puis que le pourceau a vng an lon le peult occire et est bon pour saller mais deuāt que lon le tue vng iour par auant ne luy doibt lon point donner a boire ne a humeur aulcune chose affin q̄ sa chair soit plus seiche et bonne: apres le fault saller dilligemment affin quil ne se putrifie ou sante le rance: et les teignes et vers ainsi quil aduient bien souuent se boutent dedans. Et quant tu feras ta salleure tu mettras au fons du du vaisseau ou la ou tu vouldras faire ta salleure du sel: ⁊ expandras icelluy par tout: ap̄s mettras dessus icelluy sel tes pieces dudit pourceau: et q̄ la peau ⁊ queue aille dessoubz ⁊ la chair en hault ⁊ mettras encores dessus ladicte chair daultre sel que la chair soit tousiours couuerte et que vne chair ne touche lautre ⁊ mettras encores tant que vouldras de pieces ⁊ de sel tousiours comme dit est entremy Et ainsi les lairras bien saler iusques a ce que congnoistras que ta chair aura bien prins son sel alors laporteras a ton charnier dedans leq̄l la fumee puisse penetrer ⁊ la tout en hault feras pendre en quelque corde ton bacon ⁊ chair sallee et quāt vouldras pourras prēdre illec du lart de loinct: sein: iābon: piedz et autres pieces. ¶ Cathon toutesfois en son liure de agriculture enseigne vne aultre facon de cōseruer lesdictes pieces de pourceau. Et dit apres quon les aura mises a la salleure cōe dessus est dit: ⁊ aurōt la damoure ꝑ cinq iours bien ioinctes ⁊ couuerte de sel: le sixiesme iour les fault tirer ensēble leur sel: ⁊ mettre celles q̄ estoient au plus hault tout au fons ⁊ celles du fons au dessus ⁊ les couurir de sel tousiours cōe il est dit dessus ⁊ ap̄s. xii. iours les tirer dehors ⁊ leuer tout le sel ⁊ les pendre au vēt ꝑ lespace de. ii. io'rs ⁊ au tiers iour les lauer bien nettoier auec vne esponge ⁊ les oindre dhuylle ⁊ puis les pēdre aīsi a la fumee ꝑ deux iours ⁊ au tiers les lauer ⁊ les oīdre de rechief tresbiē auec duille ⁊ de vīaigre ⁊ les pēdre ainsi

a toy charnier et se garderont merueilleusement sans q̃ teigne ne vermine aulcune y puisse nuyre. Quãt le pourceau est nouuellement tue toy en prent plusieurs choses: & principallemẽt la gresse dicelluy pour faire viandes et plusieurs potaiges cõme verrons cy apres. Que q̃ soit ladicte chair de pourceau fraiche ou sallee encores q̃ donne aulcune poincte de manger et soit fort appetissante si est elle ce nõobstant pricieuse & mauluaise ainsi q̃ dit celsus et sur toutes aultres chairs de bestes est la plus froyde. Et deuez entendre de la chair de pourceau domesticque: car du porc sauluaige a comparaison de la domesticque & priuee est chaulde & seiche. Et la domesticque pource quest moiste et visqueuse mollifie le ventre et principallement du pourceau ieune qui est de laict. Tout porc se corrũpt legierement & engendrent mauluaises humeurs & ney deusse toy point vser si non ceulx q̃ ont le stomach froit et sont de chaulde ou seiche complexion: car a ceulx il donne assez nourrissement quant cuyst bien. Mais ceulx qui ont le corps de moiste nature et sont remplys de mauuaises humeurs se deussent garder dey vser. Car leur croist et empire leurs humeurs mauluaises & leur fait venir goutes es piedz & es iambes & douleurs de flũs & fait venir la pierre & paralisie & aultres maladies assez. Les pourceaulx q̃ sont de moyẽ aage cõe dung an ou de deux valent mieulx assez & donnẽt pl⁹ grant nourrissement & engendre meilleur sang: mais qui soyent chastres et nourris de grain. Et ceulx icy dit Galien que leur chair est plus nourrissante q̃ nest aulcune autre. Et les pferist et loue grandement principallement sil a este nourry aux montaignes et non mye es vallees ne en lieux moistes et plains de boue. Mais les pourceaulx qui sont vieulx sont de mauluaise nature et engendrent sang melancolique: & font venir fieures quotidiennes et quartaines & aultre semblables. Toutesfoys si la chair de pourceau est pouldree de sel dung iour ou de deux elle en est plus saine pource q̃ le sel amende sa malice de visquosite: mais selle demeure sallee vng an ou plus deuiẽt chaulde: et seiche a cause du sel et engendre mauluais sang: mais dõne appetit de manger cõmẽt q̃ soit no⁹ ney deuons gueres vser et le meilleur q̃ soit au pourceau sont les piedz et le groing.

¶ Du sein ou aulue de pourceau: oye ou geline.

Le sein ou lauue se fait de la gresse du po'ceau des oyes ou des gelines par ceste maniere. Et fault premierement choysir ladicte gresse: net toyer ⁊ leuer toutes petites pelliculles q̃ sõt en icelle ⁊ puis la decoper biẽ menu auec vng cousteau ⁊ la mettre dedans vng chaulderon sur les charbons vifz a petit feu affin que ne sente la fumee se elle estoit sur la flãbe ⁊ y mettras du sel ce q̃ te semblera estre assez et quant ladicte gresse sera bien fondue ains que soit refroydie la coulleras dedans vng pot ⁊ celluy sein ou auue garderas en quelque lieu froit ⁊ conserueras pour en vser en to' tẽps q̃ voul dras. Aultres ya ainsi q̃ dit Serapion q̃ font ledit sein en aultre maniere ⁊ prent la principalle gresse dudit pourceau quest pres des rains le purgẽt bien desdictes pelliculles ⁊ la macerent mol lifient: dissouluent auec les mains en icelle eaue. Apres les met tent dedans vng pot de terre neuf qui tienne deux fois autant et remplissent icelluy deaue et sur les charbõs vifz a petite cha leur: remainent auec vng baston icelle gresse et la fõt cuyre iusques soit dissolue toute dedans ladicte eaue ⁊ puis coullent icel le gresse puis quest separee de leaue premiere dedãs autre eaue fraiche ⁊ la laissent refrodir. Et apres la tirent de la et mettẽt aultressoys dedans le pot en aultre eaue fraiche et font icelle fõ dre aultressois sur les charbons et coullent de rechief icelle eaue et lieuent les immondices: et mettent celluy sein dedãs vng pot qui ait la bouche plus large q̃ le fons et quãt est seichee ⁊ coagu lee la tirent dudit pot et ce quest au fons ort ⁊ salle gettent et le remanãt mettent en vng pot qui soit net. Et font dissoluir par aultressois et la gettent apres dedãs vng pot bien net ⁊ la lais sent illec coaguler et puis la mettent en lieu froit pour garder. Et se tu veulx aromatiser ledit sein et q̃ sente bon fais le boul lir autrefois auec du vin et y metz des rameaulx du mirtre: du serpolet: du cypres et aultres herbes ou arbres odorãs cõme lau rier: et aulcuns dient quil souffist y auoir vne des especes seul lement ⁊ quant aura boully a la tierce ebulicion fais le couler a uec quelq̃ linge net ⁊ metz vng petit de sel: et le gardes en lieu froit. Or ya il audit pourceau plusieurs et diuerses sortes ⁊ fa cons de gresses desquelles diuersement les cuysiniers en vsent

et gardent pour mettre en viãdes ⁊ potaiges comme la gresse pres des entrailles et des rains dudit pourceau et celles qui est pres des tetines de la truye. Des andoulles et saulcisses qui se font de la chair dudict pourceau. En leurs lieux en parlerons.

¶ Du vin aigre.

LE vin aigre se fait de vin se le vaisseau ou est ledit vin est vuyde ⁊ ouuert ꝑ dessus car lair qui entre dedãs ledit vaisseau vuide attire la puissance dudit vin tellemẽt q̃ le vin q̃ estoit de sa nature chault ⁊ bien seuapore pert sa saueur ⁊ se tournist ⁊ cõuertist en vin aigre. Or se tu veulx faire vin aigre diligẽment chauffe acier ou pierre et le metz au vin ⁊ q̃ la bouche du vaisseau soit descouuerte au q̃ le vaisseau soit au soleil ꝑ quatre iours et q̃ lon mette du sel au vin. Encores plustost le feras par ceste maniere prens tel vaisseau comme tu vouldras ⁊ lemple de bon vin et puis lestoupe tresbiẽ ⁊ fais ce vaisseau estre en vne chauldiere pleine deaue sur le feu et q̃ leaue bouille longuement et tantost il aygrira. Et se tu veulx que ledit vin aigre soit tresfort prẽs des cornilles quant elles commencent a rougir sur larbre ⁊ les moures sauluaiges qui naissent aux champs quant elles commencent a rougir et des lãbrusques: cestadire raisins sauuaiges qui viennẽt entre les hayes auant quelles prennent a enfler et des semences des oygnõs aigres et fors ⁊ autant de lung que de lautre ⁊ faictes en pouldre de tout ensemble. Et puis prenez de plꝰ fort vin aigre que vous pourrez et en destrempez celle pouldre et en faictes des pains et les seichez bien: et quãt vous en vouldrez ouurer vous en mettres vne once si le vin est fort: sil est foible vous y mettres plus selon que le vin vous apperra estre fort ⁊ il sera tresfort vin aigre dedans huyt iours: ceulx qui sont moult expers et bons praticiens en ce diẽt qui si en temps de vandanges les grains des grappes seiches sans vin quant sont bien lauees et purees de toutes immondices et ordures et ostees des escorces et puis seiches au soleil: et puis que lon les mette en vng vaisseau en telle maniere quil en soit iusques a la moistie plain et q̃ lon y adiouste autãt de vin ⁊ puis q̃ lõ est ou

pe le vaisseau ꝑ dessus tresbien il deuiēdra vin aigre tresfort: ⁊ ie croy quil y prouffiteroit moult grandemēt qui metteroit les grains par auant en fort vin aigre: ⁊ pourra lon tout tēps traire le vin aigre pour vser ⁊ le nourrir de bon vin. Qui prendroit racines de raifort ou des rafles ⁊ les seicheroit ⁊ en feroit pouldre ⁊ les getteroit ⁊ vin il seroit tantost aigre. Ou prenez vne herbe appellee osillie ⁊ la seiches ⁊ en faictes pouldre et la mettez au vin ⁊ aigrira tantost si que il se pourra faire en table et aussi se fait de la racine du raifort. Or ledit vin aigre en quelq̄ facon q̄ soit fait de sa nature est si tresfroid quil estraint la flābe sur toutes aultres humeurs et si rompt les pierres cailloux et dures roches quest chose bien merueilleuse. Et si lesditz cailloux ou roches sont estees premierement cuytes et eschauffees a grant feu a force de boys et tout incontinent apres lon gette ledict vin aigre par dessus ainsi que dit hanibal quant voulut passer oultre les mons de turin ⁊ fist chemin nouueau rompāt les treshaultes difficiles alpes et roches ditallye par le moyen dudict vin aigre et vint contre les rommains ainsi que dyent. Polibius Plutarchus et Sillius italicus. La qualite et vertu dudit vin aigre ainsi q̄ dit pline est merueilleuse en refrigeratiō et discution tellement q̄ si lon espance icelluy sur la terre incontinēt espumera aussi lodeur dudit vin aigre est grande et a grās vertus | car si lon met ledict vin aigre pres du nez il estanchera le singlutir et gardera desternuer ⁊ reueille vne personne espamee. Et si lon met du vin aigre vne goulee dedans sa gorge et lon la tient ce pendant que lon est aux baings et estuues garde de suer ⁊ auoir grant chault ainsi que dit pline. Or de villa noua dit ⁊ Rasis pareillement q̄ lon trouue au vin aigre cinq proprietez: dont la premiere est quil deseiche | la secōde est quil refroidist: la tierce quil macere ⁊ fait lhōme deuenir maigre ⁊ la raison est pource q̄l deseiche | ⁊ cecy est vray principallement quant est prins a iung ainsi que dit auicenne: toutesfois le prēdre ainsi souuent a iung en suruiennent plusieurs inconueniens | comme obfuscation de veue || offension de poictrine | commotion de toux lesion lestomach ⁊ de foye ⁊ grande oppression de nerfz ⁊ ioinctures. La quarte propriete est quil engendre melencolye pource q̄l refroidist les humeurs ⁊ les deseiche. La quinte est quil amoin-

driſt leſperme ⁊ oſte le deſir dabiter auec fẽme ⁊ cecy fait pareil
lemẽt toute choſe aceteuſe a cauſe de lunfrigidation. Dõcqs les
proprietez ⁊ vertꝰ dudit Viy aigre ſont grãdes et les acteurs en
dyẽt diuerſes ſentẽces/car aulcũs tiẽnent quil eſt chault ⁊ pene-
tratif:laq̃lle choſe preuuẽt p la grant ſiccite dicelluy:aultres ya
qui dyẽt q̃l a en ſoy plꝰ de frigidite q̃ de chaleur pource q̃l repri-
miſt la colere ⁊ le ſang ⁊ rõpt ⁊ tolliſt la flume p la vehemẽte
aigreur queſt en luy:mais noꝰ trouuõs audit Viy aigre diuerſes
qualitez ⁊ vertus/car adiouſte moyẽnemẽt es choſes froides il
les rend plꝰ froides/⁊ aux chaulces les rẽd plus chaulces p ſa
vertu naturelle q̃l a ce penetratiue merueilleuſemẽt ⁊ il augmẽ
te les qualitez des choſes cõme eſt dit. Ce nõobſtãt eſt nuyſible
a la veſſie ⁊ aux melãcoliqs grãdemẽt a ceulx q̃ ont les yeulx
chaciculx/aux gouteux:paralitiqs/⁊ a ceulx q̃ tõbẽt en eſpaſme
ou ont couleur es doys des mains ou des piedz ⁊ a fẽmes q̃ ont
mal de mere:pource q̃ ledit Viy aigre fait voye en chemin aux
malles humeurs pour venir aux nerfz ⁊ ioinctures:touteſfoys
ſil eſt prins moderecmẽt il prouffite a leſtomach en reprimant
les ardeurs dicelluy ⁊ dõnãt ⁊ excitant appetit de mãger/car il
nya ius q̃ ſoit plꝰ propre a dõner gouſt ⁊ poincte es viãdes queſt
le ius du Viy aigre proportionecmẽt mis en icelles ⁊ a ceſte cau
ſe cõmunemẽt en noz viandes vſõs dicelluy au cõmencemẽt et
premiere table. Et ſil eſt trop fort ⁊ aigre loy le peut mitiguer
auec du pain toſte ou auec du Viy: ⁊ ſil a faulte de poincte loy y
peult mettre du poyure. Si ledit Viy aigre eſt beu ⁊ mis ſur la
morſure dũg cõtien enraige ou ſur la poincture dũg eſcorpion ou
au aultres poinctures ou morſures de beſtes venimeuſes il ay-
de merueilleuſemẽt:⁊ auſſi pour diſcutir ⁊ eppellir ainſi q̃ dit plꝰ
ne le ſang amoncelle ⁊ cõglutine dedãs le corps humain. Et en
tẽps de peſtilẽce en vſer en noz viãdes ⁊ breuuaiges ⁊ ſodorer
ſouuẽt le mettre ⁊ enfroter les pouy de noſtre pſõe ⁊ eſpãdre ou
arroſer icelluy/p lhoſtel ⁊ nrẽ chãbre eſt grãdemẽt vtil ⁊ ppre/⁊
ſi noꝰ mettõs auec leũ vi aigre du ſouffre vng petit ⁊ tout tieũ
q̃ ne ſoit guere chault le mettõs ſur lapodagre ayde grãdemẽt
or la grãt fragidite dudit vi aigre ſe peult tẽperer ⁊ moderer ſõ
le fait boullir auec des rayſis paſſis ou cõfis:noꝰ liſons q̃ marcus
agrippa podagreux a ſes deniers ans mettãt ſes piedz dedãs le

Viy aygre chault fut libere de sadicte maladie par la vertu du dit Viy aigre & si lō laue les dens auec ledit Viaigre chault il cō forte grandemēt ceulx q̄ ont douleur en icelles & oste la puantise de la bouche & des genciues & refroide les nerfz desdictes dēs Dudit Viy aigre lō en fait vng syrop aceteux & vault a la simple tierce & quotidiane enfleure sale: et a toutes agues malades qui le prent au matin auec eaue chaulde car il fait digerer la matiere. La maniere de le faire est telle: on dissoulda le sucre en eaue & en viy aigre & le cuyra lon iusques a tant que il sera moult glueux & bien tenant: il vault contre tout empeschement de matiere chaulde. Si lon mesle aussi le viy aygre auec du myel se fait vne composition q̄ lon dit oximel: lequel aulcunesfois est fait simple & aulcuneffois cōpose: le simple est faict en telle maniere/car lon met les deux pars de viy aigre & la tierce de myel: le compose est ainsi fait: prenez des racines dache & de fenoil & de persil & les casses & broyes vng petit et les laisse dormir en viy aygre vng iour et vne nuyct: & le iour dapres vous les cuyres ensemble & les coulleres: & puis vous mettrez en ce mesme viy aigre & le cuyres p telle maniere en facon q̄ le reuiendra iusques a la tierce ptie & le cuyrez ainsi cōme ie vo⁹ ay deuāt dit: lon donne ledit oximel simple ou cōpose pour remede contre froide matiere ainst q̄ syrop aceteux est cōtre chaulde matiere. La saulce du viy aigre saulge & persil mente & poyure mesle ensemble recōforte[nt] lappetit. Si lon māge chair auec viy aygre seul lapetit en est reconforte: & si deuons scauoir que si le viy aigre trouue lestomac plain il lasche le ventre: et sil le trouue vuyde il le restrainct. Auicenne dit que viy aigre vault contre arsure de feu plustost q̄ quelcōque chose: & quant lon le mesle auec huylle rosat et on en mouille de leine non lauee et on la mect sur la teste du patient il oste la douleur & conforte. Viy aigre auec alun ayde grandemēt aux dens qui se remuent et crollent.

De laigrest & du verjust.

Le verjust se fait des raisins q̄ ne sont poīt encores meurs: le viy aigre toutesfois selō q̄ dit Macrobius est plus aigre et penetratif q̄ nest ledit verjus & a plus grāt force & vertu mais le verjus mōdifie & attrēpe pl⁹ doulcemēt sās violāce les ardeurs de lestomach & sās amai-

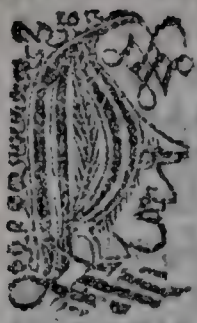
grir ne dissouldre si fort le corps comme fait ledit vin aigre. Or le veriust prouffite merueilleusement a ceulx qui ont lestomac degouste et eschauffe ⁊ a ceulx qui ont ardeur de soif. No⁹ vsõs vtillement et sainement dudit veriust contre tous venins ⁊ a faire composer plusieurs et diuerses viandes.

¶ Sensuyt le tiers liure. Et premieremẽt des noix et leurs differences.

Noix sont ditz tous fruitz qui ont dehors lescorce dure et dedans ce quest pour mẽger ainsi que auons dit generalemẽt au commencement du second liure: maintenant en particulier dune chascune espece dicelles noi yconuient explicquer. Et premierement de la propre et principalle noix laquelle ainsi que dit Pline est ainsi appelle pource quelle nuyst et est greuante a la teste et le venin dicelluy arbre et des fueilles penetre et nuyst au cerueau tellement que si dormons ou reposons dessoubz icelluy arbre nous trouuerons forment greuez a la teste et cerueau: mais le noyau qui est dedans ladicte noix fait pour nous et est bon a manger et a confir viandes et pour faire saulces ainsi que verrons cy apres. Les noix seiches sont chauldes et donnent mauluais nourrissement: se conuertissent tost en collere et font douloir la teste: offusquent les yeulx ⁊ engendrent vne maladie appellee vertigue speciallement quant quant elles sont prinses ⁊ mangees apres aultres viandes ⁊ ceulx qui ont lestomach collericque sen deussent garde principallement ⁊ les euiter et de tant quelle sõt plus vieilles et rancees de tant sont elles pires. Les noix fraiches sont plus saines ⁊ plus agreables a mãger que les seiches nonobstant que toutes noix engendrent aulcunement collere: font douloir la teste et sont fort cõtraires a la toux ⁊ principallement quant sont seihces mais si lon les preõd au matin elles prouoquẽt a vomir ⁊ si lon les mãge auec des figues de la rue et auec vng grain de sel comme auons dit cy dessus au chapitre des figues elles aydent lors merueilleusement ⁊ sont bonnes cõtre tout venin et contre tout air pestilencieux. Aulcuns ya

ya qui mangent les fraiches auec du sel & sont bonnes & agrea bles:et aultres y adiouſtent du vin & sont bõnes semblablemẽt ¶ De Villa noua dit que lon doyt manger des raisins quant lon mange des noix: principallemẽt quant sont seiches & antiques car les fraiches sont de soy plus saines:et les seiches & ũtiques seichẽt trop le corps & a cause de leur oinctuosite facillement in duyseut inflamacion au corps:et pource lon doit mãger des rai sins lesquelz resistent a linflamacion & excitacion a cause de la humectation desditz raisins. Dyst la noix est prinse a ieung soit ou fraiche ou seiche elle est bonne contre toute morsure de chien enraige: et si lon les mesle auec vng petit de myel de rue et lon en fait emplastre dessus le tetin il resoluist lapostume dicelluy Et la coque desdictes noix brulee & pillee auec de luyle ou du vi sõ en oingt la teste dũg enfãt luy nourrist & fait beauly cheueuly et luy oste vne maladie qui se dit allopacie qui fait tomber les ditz cheueuly. Et lhuyle pareillemẽt ainsi q̃ dit Pline desdictes noix est bonne & saine a ladicte maladie et sil est mis dedãs les oreilles de ceuly qui sont sourdz leur ayde grãdement: & si lon en oingt la teste gueriſt la douleur dicelle & conferme lesditz cheueuly. Columelle dit que si de lescorce verde & amere quest par dessus lesdictes noix lon en frote les oreilles dũg chien ny aura mouche q̃ si vueille approcher/ains fuyront ladicte oincture: & si vous mettez destremper ladicte escorce en eaue auec de cassie: et oingnez vostre teste de ladicte eaue vous nourrira les cheueuly Pour conseruer lesdictes noix fraiches ainsi q̃ dit paladius que ne se ranciſſent: les fault mettre dedans la paille ou dedans le sablõ ou entre les fueilles seiches ou dedans quelq̃ arche faicte dudit arbre de noyer ou si lon les met ensẽble les oygnõs ausq̃lz oygnõs lesdictes noix osteront la vehemẽte force & aygreur & ai si les noix p les oignõs & les oignons p les noix en vauldrõt mi eulx: toutesfois marcial dit q̃ po' les cõseruer verdes & fraiches il a exprimẽte & trouue vray q̃ se gardẽt tout vng an reuolu de dãs le miel leuee la p̃miere escorce & le miel ou lesdictes noix au ront este sera bõ & sai po' adoulcir les cõduitz & arteres de la gor ge: or desdictes noix lõ en fait plusie's viãdes & saulces p̃cipa lement laillee q̃ lõ mãge auec dures & grosses viãdes & auec la chair grasse po' tolir lẽnuy & fastic dicelles & dõner apetit d' mãger

¶ Des amendes.



Les amendes qui en langue grecque sõt dictes noix longues qui conuiẽt semer enuiron les calendes de feurier pource que ceste larbre qui boutonne et floriſt premier de tous aultres et produyt soy fruict duſt pource queſt le premier et nouueau: pluſieurs en sõt ſi treſſrians et enuieulx qui le mangent a toute leſcorce qui eſt tendre ⁊ aggreable a manger: tellemẽt quilz en ſont pluſieurs fois ſi greuez et en la teſte leur Viẽt telles douleurs qui leur Vaulſiſt trop mieulx ny auoir touche.

¶ Dyaſcorides dit touteffois que ſi lon le mange moderemẽt ſont bonnes a lhumidite qui eſt en leſtomach ⁊ ſi lon les mangeue auec du ſucre principallement leuee leſcorce elles ſont bonnes et de bonne digeſtion. Les ſeiches principallemẽt quant sõt vng petit roſties ſur les charbons augmentent leſperme ainſi que ſont les noix et auelaines et Vallẽt aux douleurs de la gorge: et qui en mãgeroit cinq en ieung deuant boyre il nauroit garde denyurer. Mais celles ſont trop Vieilles et rances. fors a cauſe daulcune oinctuoſite quelles ont ſont nuyſibles en pluſieurs choſes ainſi que dit Magnini: et le laict faict de telles amendes neſt gueres bon et ne conuient point es maladies et febricitant a cauſe de ladicte oinctuoſite qui eſt cauſe de douleur de teſte et ſe conuertiſt en colere. Et pource le laict des amendes fraiches eſt meilleur et quant ne ſont gueres Vieilles et de tant quelles ſont plus fraiches de tant ſont meilleurs: pource q̃ engraiſſent le corps ⁊ cõſument les humiditez de leſtomach ou les mondifient: gardent denyurer. Et prinſes a la tierce table gardent les Vapeurs de monter a la teſte confortẽt la Veue et mõdifiẽt la poictrine et ouurent les oppillacions du coſte Vniuerſellement nettoyent les ſuperfluitez des entrailles ⁊ augmẽteut la ſubſtãce du cerueau ⁊ ſont fort cõuenables a lamarris: nourriſſẽt biẽ et font doulcement dormir ⁊ ouurẽt le chemin de lorine cõfortẽt les genciues ⁊ ſerrẽt icelles machees enſẽble leſcorce exterieure qui eſt lors tẽdre ⁊ agreable a mãger Leſdictes amẽdes fraiches ſont plus conuenables a la tierce table que les ſeiches. Et par le contraire des ſeiches eſt meilleur que ilz ſoient mangees a la premiere table pour euiter Venins ⁊ mauluais air aiſt q̃ aude

dit de la noix. Et quant lon les mãge apres ⁊ en la tierce table a grande quantite plusieurs inflamations en viennent ⁊ procedent voire telles ainsi que dit Pline que si vng regnart auoit mange desdictes amandes principallemẽt ameres selon dyascorides en quelques viandes meslees que ce soit ⁊ bien tost apres ne pouoit trouuer deaue a boire a cause desdictes inflamations mourroit incontinent. Lhuyle auquel lesdictes amandes aurõt este boillies mis sur la teste de ceulx qui tombẽt du mal de faict Jehan et de ceulx qui ont vne maladie nommee lytarge qui ne font que dormir il les excite et reueille: il ya des amandes doulces ameres | les doulces sont chauldes ⁊ moistes tempereemẽt et sont plus agreables a manger ⁊ encores que ne soyẽt si ꝓpres et condescentes en medecine ne ayent si grant efficace a guerir plusieurs maulx q̃ les ameres si purgent elles touteffois ⁊ prouocquent a pisser ainsi que dit Pline: mais les ameres pilees auec du miel suruiennẽt ⁊ guerissent les vlceres antisques ⁊ les morsures dũg chiẽ enraige | ⁊ amortissent les douleurs des raĩs si lon boit leaue dicelles: dans laquelle ayẽt este mis des raysins confis pour leuer lamertume quest en icelles. Or la vertu desdictes amandes ameres est chaulde ⁊ seiche ⁊ sont mondificatiues: lieuent les lentilles de la face: gardent denyurer q̃ les mãge | a ieung confortent la veue ⁊ vallent a ceulx qui crachent le sang ⁊ aydent a cracher les humeurs grosses ⁊ visqueuses de la poictrine ⁊ du polmon et ouurent les oppilations qui sont au foye merueilleusement ⁊ sanent la douleur dessoubz les costes rattes et rains | laschent le ventre | prouocquent a dormir ⁊ a pisser. Et dyascorides dit encores que la racine desdictz amandiers cuyte et pillee moudifie merueilleusement la peau du visaige ⁊ lieue les taches dicelluy ⁊ fait bonne ⁊ belle couleur. Et lhuylle desdictes amandes ameres est fort approprie a la douleur de la mere du ventre et a lamortissement dicelle | et a la douleur de teste et des aureilles quant cornent et bruysene et a douleur de rains ⁊ de grauelle ⁊ aux apostumes de la ratte ⁊ si lieue les lẽtilles taches ⁊ macules du visaige quãt est meslee auec du miel ou dhuyle rose ⁊ ayde a lobscurite de la veue ⁊ la gõme des amãdiers vault merueilleusemẽt a ceulx q̃ crachent ⁊ gettẽt le sãg ainsi que dit dyascorides ⁊ mitigue la toux dõnee a boire ensem-

ble du Vin. Des amandes doulces en quelles Viandes deuons vser cy apꝛs en la seconde & tierce table en parlerõs. Marcial dit que lamandier gettera les amãdes tendres si lon gette de leaue chaulde es racines ꝑ aulcuns iours deuãt q̃l flouysse & dit aussi que lon fera porter amandes doulces a Vng amandier amer si lon perce le trõc de larbre ꝑ le millieu auec Vng taraire ou Vne Verille et puis apꝛs lon estoupe icelluy pertuys auec Vng coing de boys q̃ soit este par auãt bien oingt de miel ou si lon met pres des racines dudict arbre de la fiante du pourceau. Et lesdictes amãdes se gardẽt longuemẽt sans grãde cure ne aultre diligence faire auec leur coque. Les grecz affermẽt Vne chose merueilleuse & dyent q̃ les amãdes naistront auec lettres ou autres caractes si ouuerte la coque lon prent le noyau quest dedãs sain & entier & en icelluy lon escripue ce q̃ lon Vouldra & apres retourne quil soit dedãs sadicte coque bien clos & serre et emplastre de la boue & fiãte de pourceau lon le mette dedãs la terre & quant sera grant porteras les amandes escriptes ou caractes q̃ seroit chose bien nouuelle & bien gentille.

Des auelaines noisilles.

Les auelaines ou noisilles pour cause de leur qualite de chaleur meslee auec siccite encores que nourrissent grandement le corps ne sont mye trop saines a les cõtinuer pource que font mal a la teste & esmouuent & trauaillent lestomach a cause des inflamations qui Viennent dicelles. Toutesfois celles sont Vng petit rosties emmy les cendres ou charbons elles en sont plus saines Vallent aussi mieulx et sont plus Vtilles a mitiguer les distillatiõs & pour engresser le corps assez plus que nest Vray semblable ainsi que dit pline. Et celles sont pillees et lon les boit auec ydromel mitiguent et guerissent la griefue douleur de la touz antique. Aulcuns y adiouxtent ensemble des graines de poyure aultres des rayzins confis. Mais celles sont pillees auec la gresse et mise dessus la teste de ceulx qui perdent les cheueulx les conseruent et gardent de cheoir. Et les cendres faictes desdictes noisilles et mises auec du miel sur ladicte teste faict Venir et croistre le poil et garde aussi les cheueulx de tomber. Aulcuns dyent que si lon bruslo

lesdictes auelaynes, ⁊ puis lon les pille auec de lhuyle ⁊ lon en oing la teste des enfans qui ont les yeulx vers les feront deuenir noirs ⁊ pareillement nourrissent les cheueulx. Pour garder verdes lesdictes auelaynes, Pline dit q̃ les fault mettre dedans quelque pot de terre ⁊ le couurir bien: et puis mettre icelluy en quelque lieu frais en terre.

¶ Des pignons.

Les pignons qui viennent de la noix de pigne mangez auecques plusieurs viandes engendrent tresbõnes et vtiles humeurs: mitiguent la soif, tollissent la distemperation de lestomach et toutes humeurs quilz trouuent en icelluy contraires: fortiffiẽt aussi la debilite ⁊ nature de lhõme, et sont grandement vtilz es rains et a la vessie, en purgeant et mondifiant grandemẽt lorine. Et lon les mange frequentement auec des raysins passis ou confis lon tient quilz excitent la nature ⁊ luxure endormye et donnent vertu de habiter, et celle mesme vertu ont ilz silz sont confis en succre: laquelle confection gens nobles et riche communement en temps de ieusne et en aultre temps a la premiere ⁊ tierce table sont acoustumez de manger et plus communement a la premiere ensemble le blanc ypocras. Et par plus grande magnificence et volupte font dorer ladicte confection par dessus de fin or de fueille.

¶ Des chastaignes.

Les chastaignes Virgile dit estre numerees a lappelation des noix quant il dit en ses bucoliques que samye amarille aymoit grãdement icelles noix appelles chastaignes. Or lesdictes chastaignes sõt chauldes ⁊ seiches de leur nature ⁊ sur tout aultre fruyt engendrẽt ⁊ donnent force ⁊ vertu es mẽbres ⁊ nourrissent la chair ⁊ son bõnes a ceulx q̃ crachẽt le sang. Ce nonobstãt elles sõt de dificile ⁊ griefue digestion engendrẽt vẽtositez et font douloir la teste principallemẽt es flematiq̃s si nest q̃lles soyent mãgees auec du succre ou du miel selles sõt boillies ⁊ aĩsi chauldes au matĩ deuãt toute aultre viãde mãgee ⁊ administres auec du miel profitẽt grãdemẽt a la toux: aulcũs les mãgẽt cõmunemẽt au

commencemẽt de table quant ſont boillies a toute leſcorce: aultres lieuent & plumẽt icelle eſcorce & aps les font boillir: & puis mettent du ſel par deſſus & les mangẽt. Aultres ya apres quelles ſont boillies les font frire dedans la poille: mais plus communement a la tierce table auec le fromaige loy les mangeue cuytes ſur la flambe dedans vne poille percee: toutesfoys elles ne ſont point de ſi parfaicte ſuauite bonte et nourriſſement comme celles que loy cuyſt ſoubz les cẽdres & charbons. La peau delyee des chaſtaignes queſt entre leſcorce & le noyau ſi neſt leuee gaſte la ſaueur des chaſtaignes ainſi que fait celle des noix. Et ſi ladicte pellicule des chaſtaignes eſt cuyte & boillie en eaue iuſques a la tierce part dicelle & puis donnee a boire ſerre merueilleuſement et reſtraint le ventre qui eſt fluxe laſche et deſtrempe. Paladius dit que loy gardera longuement leſdictes chaſtaignes fraiches dedans quelques tonneaux ou dedans du ſablon lune ne touchant a lautre. Pareillement dedans vng vaiſſeau de terre bien clos que lair ny puiſſe entrer ou dedans la paille menue dorge.

¶ Des ſiliques ou carobes.

Siliques ou carobes pource quelles ont leſcorce deſſus dure noy ſans cauſe ſont miſes entre les noix: leur eſcorce eſt forment ſemblable a celles des feues excepte q celle des carobes ſont plus longues et larges quaſi a facon dune gayne. En prouence pres de la marine en ya aſſez en genes & au pays dytalie. Dr quant elles ſont fraiches mangees elles grieuſuent et foulent leſtomach combien que laſchent le ventre & ſeiches font tout le contraire. Les manger en potaige ou les faire fort boillir et puis humer celle eaue par cinq iours fait bien piſſer & ſi allege la douleur de leſtomach. Galien dit toutesfois & tient que ne ſont mye bonnes ne ſaines pource ſont de grieſue digeſtion & ſerrent le ventre. Mais comment quil en ſoit ſi les voulons manger. Valere flaccus no⁹ conſeille que les mangeons pluſtoſt a la premiere ou ſeconde table que a la tierce a cauſe des fumoſitez qui en ſuruiennẽt et troublent le cerueau mallement.

¶ Enſuyuẽt les eſpices premieremẽt du poyure.

Es espices que nous vsons en noz viandes ya plusieurs et diuerses manieres lesquelles sont apportees par les estrangiers du pays dorient en noz prouinces. Et premieremẽt le poyure lequel vient de indye et dune montaigne dorient nommee Lauca sus quest opposite droictement au soleil de midy. Il naist dung arbre forment semblable au geneurier excepte: que la semence et fruyt dudit geneurier na point descorce dessus comme le poyure lequel est long au commencement sil est cueilly auec lescorce deuant quil soit meur et apres soit seiche au soleil fait ainsi icelluy appeller poyure long: mais si lon laisse lescorce seicher a larbre dung petit ouurir lon voit le poiure blanc quest dedans lequel par continuelle feruеur du soleil de iour en iour se noircist et deuient plꝰ noir et meilleur lon le peut lon auancer auec le feu et flãbe. Le poyure noir est meilleur de tant quil est plus frais et nouueau et quest bien remply et pesant et le poyure blanc est bon quant nest point ride: ains est lis blanc et pesant. Le poyure lõg est de choisir quãt lon le rompt a pert espes et a les grains dedans ioinctz ensemble et a la saueur ague mordicãt la langue auec vne petite chaleur. Le poyure blanc est plus agu et mordicãt que le noir selon que dit galien car le noir pert sa mordication pource quest plus meur que le blanc Mais dyascorides dit que le noir est plus agu que nest le blanc: et le blanc est plus debile. Dit ledict poyure est prins en breuuaige: principallement auec les grains du lorier ou auec les fueilles ayde grandement es tranchoisons de vẽtre Il ya vne espece de poyure qui pour intemperance de lair et du temps gette des petites bosses et cestuy est aspre amer legier et pale. Le plus aggreable est le poiure noir et le blanc nest mye si bõ encores que soit meilleur a lestomach que les aultres espices Le bon poyure naist en arabie: et troglodit a prouinces en orient et au iourdhuy en croist en Italie quest amer et est forment a la sẽblance dung mirtere et na point le fruyt si cuyt ne si bon quont les aultres prouinces dessus. Aulcuns cuydent que le gingembre soit la racine du poyure nest mye vray car le poyure a la racine semblable au cost et est mordicatiue et tire les humeurs a la bouche. Dit la qualite et nature dudit poyure est chaulde et

seiche au quart degre|⁊ pour ceste cause le poiure est bon a ceulx qui ont lestomach froit|car il leur destruit les humeurs froides et visqueuses et leur eschauffe lestomach ⁊ le foye donne appetit de manger|il est touteffois contraire aux colériques il resoluist non obstant ⁊ gette hors les ventositez du vẽtre et entrailles|fait bien pisser:mais il est contraire es yeulx ⁊ a la veue a cause de son a cuyte q̃ engendre fumees mordicantes ⁊ nuysans a la veue garde dempreigner mis en facon qui nest mye de expliquer pour ne bailler occasion de pecher. Il est aussi contraire aux febricitans:faict emmaigrir ⁊ seiche lesperme de lhomme: combien que le poyure blanc a cause de son humidite soit aydant a ladicte esperme. ¶ De villa noua dit que le poyure noir resoluist et purge la fleume et la consoluist et ayde a la digestion et principallement cecy fait le poyure long quest plus conuenable a la digestion des humeurs crues que nest le blãc ou le noir ainsi que dit galien. Le poyure blanc est fort conuenãt a lestomach et le conforte grandement ⁊ vault a la toux principallement a celle quest de matiere froide ⁊ fleumatique ⁊ le peult son bailler vtillement et preuenir le mouuement et acession de fieure froide. Il eschauffe pareillement les nerfz et les bras que nya riens semblable:mondifie le|polmon et prouocque lorine Lusaige touteffois du poyure est plus loue en yuer que en este. Or le poyure noir entre en commixtion daultres espices desquelles vsons en nostre table et en plusieurs viandes pour donner appetit comme verrons cy apres.

¶ De girofle.

Le girofle naist en indye ⁊ est forment semblable aux grains du poyure si nest quil est plus long ⁊ plus fresle. Le fruytier qui porte ledict girofle a petites|fueilles et serrees | et a les rameaulx de troys codees. Lescorce est pale et la racine large ⁊ forte ⁊ tiẽt la coule' du boys. Ledit girofle se garde bien cinq ans en sa valeur sil est en lieu q̃ ne soit ne trop froit ne moiste. Sa qualite et vertu est forment semblable a celle du

poyure excepte quil nest mye tant nuysant au foye que le poyure a si grant force a vertu contre le venin: a tient la obscurite de la veue| conforte lestomach le foye a le cueur: restraint le ventre destruyt toutes ventositez et mauluaises humeurs qui sont grosses et visqueuses engendrees de froit faict bien digerer la viande especiallement qui le prent en telle maniere. Prenez girofle a semence de fenoil a les faictes boillir en vin et apres boire icelluy. Encores vault ledict girofle a gens poussifz qui a peine peuent auoir leur alaine a cause des humeurs froides et visqueuses qui leur serrent la poictrine mais qui le prengnent en ceste facon. Prenez gomme adragant et la faictes demourer vne nuyct en vng peu deaue dorge et puis apres ayez des girofles et mastic a gomme arabic et faictes pouldre et la meslez ensemble la gomme adragant qui est demouree en leaue dorge et en ferez pilloetes a icelles tiedrez dessoubz la langue vne grãt piece et puis les aualer et en vser en vin ou seront cuytz girofles. Oultre ce si lon boit dudict girofles quatre onces auec du lait lestomach iung il fortifie la puissance et nature de lhomme pour faire habiter auec femme.

¶ Du cynamomme ou canelle.

Et que herodote recite du cynamomme ie tien pour fable. Car il naist a croist en ethiope dont le fruytier est bas a a petit rameaulx comblez et serrez a nest iamais plus hault de deux coudees et de grosseur de .iiii. doys il croist et naist en espines et buyssons| et pour ceste cause est de mal a cueillir ne ney cueille lon point deuant soleil leuant ne aussi apres soleil couchant et quant lon en a cueilly le prestre en prent pour dieu vne partie a lautre lon vent aux marchans. Or la cynamomme nest aultre chose que lescorce du fruytier a vault de tant plus quelle est de plus hault du hault fruytier| car de tant quelle est prinse plus hault de tant est plus gresle a delyee a de tãt quest plus delyee de tant est pl⁹ parfaicte de meilleur goust force et odeur. Apres celle quest prinse du plus hault vient celle du millieu dudit fruytier. Et tiercement celle qui est pres de terre et de la racine: laquelle est plus grosse

espece & de moindre pris que les deux premiers & de que le cynamome est plus mol & a le|corce blãche,de tant il est plus reprouue. Pline racompte soy auoir veu vne racine de cynamome de si grant & merueilleux poix quelle fut apportee a romme & donnee au temple capitolin en hõneur de iupiter et de la deesse de paix & ce par lempereur Vaspasien. La qualite & nature dudict cynamome est chaulde & seiche fait bonne digestion & ayde grãdement p sa force vertu & bonne odeur au cerueau a lestomach et au foye qui est tressroidy & fait bien dormir|ouure les oppilations & mondifie lobscurite de la veue & |seiche les humiditez q̃ sont a la teste & a lestomach. Et pource en vser en ses viandes est fort bon & sain & grandemẽt propre a ceulx qui ont la veue obscure:laquelle obscurite vient & procede de humidite oultre ce pronocque lozine:adoulcist la toux & est bon a catarres ydropisie et a douleur de raines|& si ledit cynamome est broye & mesle auec vin aigre oste la rõgne & gratte:ledit cynamome entre en composition de noz especes que nous faisons pour confire et|donner goust a noz viandes & potaiges & leur donne grant saueur. Vn dit cynamome lon faict communement saulce auec du percil de la saulge & du vin aigre ensemble la poulbre dudict cynamome ou canelle. Et telle saulce donne talent de manger conforte la cerueile et fait bonne alaine.

¶ Du gingembre.

LE gingẽbre est la racine dung arbre qui croist en arabie & les gens de p dela vsent des fueilles dudit arbre en plusieurs choses cõme nous vsons de la rue en viandes & breuuaiges decoctions & aultres sortes: mais par deca nous ne vsons fors de la racine laquelle appellons gingembre & est petite tirãt sur le blanc & lesdictes racines sont comme decopees & rompues|ont saueur forte et delectable forment semblable au poyure si ont bonne odeur. Le meilleur gingembre est celluy qui nest point perce ne vermolu & de tant quil est plus blanc & nouuel de tant vault mieulx et se garde par deux ou trois ans en valeur|& puis il seiche et les petis vers le pẽt & se pourrist p aulcune moiste² q̃la en soy

Et quant lon le veult bien garder le conuient mettre auec le poyure qui est sec pour attremper sa moisteur. Aulcuns ya qui mettent confire ledit gingembre auec du myel & autres auec de leaue & du sel & cecy affin quil ne se putrifie & le mettent dedãs petis vaisseaulx de terre & laportent comme dit est par deca et est bon a manger auec les viãdes et poissons salles. Or la vertu du gingembre est chaulde et seiche suppose que aulcunement viengne a corruption par pourriture ainsi que autres boys vermoulus et mãges de teignes et a ceste cause Galien dit quil est moiste de humidite indigeste et pour cause de lhumidite qui est en soy il se putrifie & pourrist. Laquelle chose ne feroit sil estoit chault & sec. Ce nonobstant il ayde et secourist grandemẽt a lestomach quant est refroidy ou par manger melons: concombres et aultres fruitz: ou par manger herbes vertes et crues ainsi quon fait voulentiers a la premiere table ou aultrement et ce en deseichant la frigidite et moisteur conceues par icelles viandes. Et est comme deffensoire encontre les morsures des bestes venimeuses et fait beaucoup a la memoire pource quil nettoye les humiditez qui sont en la teste. ¶ Dyascorides dit quil ayde grandement a digerer la viande et mollifie & lasche doulcemẽt le vẽtre esclarcist la veue et oste la taye des yeulx: lieue les oppilacions du foye qui viennent de frigidite & humidite & ayde a nature luxurieuse et resoluist les grosses humeurs de lestomac et entrailles et sil est confit auec du miel est chault et sec assez plus que parauant: et a plus deficace:

¶ De la noix muscade.

Les noix muscades viennent de indie et sont moult chaulces et seiches. Et aydent moult fort au corps humain. Et resiouissent lestomach par leur vertu et bonne odeur. Et font bonne veue et clere. Gardent de vomir: et aussi donnent tresbon appetit de manger. Et font bonne alaine et odeur de gorge: lieue les fumositez de lestomach et font faire bonne digestion en eppellissant les ventositez du corps. Fortifient le foye et lestomach. Et valent a guerir les

lentilles de la face diminuent la rate & mollifiẽt les apostumes dures du foye & serrent le vẽtre. Les meilleures noix muscades sont celles qui tirent sur le rouge & sont remplies pesãtes & grasses. Et les pires de moindre value sont les noyres legieres & seiches. De toutes ces espices dessusdictes entieres ou pillees meslees ou separees a nostre manger pourrons vser vtillemẽt: car elles sont grandement appropriees a nostre nature: volupte et sante.

¶ Du safray.

Ie metz le safray entre les espices odorãtes ie ne leur fais point diniure pource que ledit safray augmente la vertu dicelles nõseullement par sa couleur de laquelle lesdictes espices sẽt grandement aournez et embellies mais encores par sa saueur et odeur dont ledit safray est grandement prise & requis. Paladius dit quõ doit plãter les boulz & teste du safrã au mois de feurier: il ya plusieurs sortes de safrã mais le meilleur & plus excellẽt est en cecile a vne montaigne appellee taurus & a vne autre dicte tymolus: au second lieu & reputacion est celluy de licie et au tiers lieu est celluy de Italie. Il en viẽt toutesfois en lãguedoc & aultres cõtrees mais nõ mye si boy: si doulx: ne si sauoureux. La probaciõ du safray quant est boy est que incontinẽt que loy le touche il se frise & tompt comme petites brochees. Aultre probacion: soy le tenet a la bouche il semble quil saille et picque loeil & au visage. Le meilleur toutesfois en tous lieux est quant naturellement et tresodorant sans sofisticacion aulcune. Il se doit seicher a lombre & non pas au soleil & en vser dudit safray qui est chault & sec moderement prouffite & est vtil non seullemẽt au poulmõ & poitrine mais encores ou foye & au cueur lesquelz il conforte grãdement & aussi lestomach: il fait paretiemẽt dormir et si esmeut a luxure: mais si loy le boyt auec le vin pource que ledit safray est de vehemente odeur il en yure les gens. Oultre ledict safray prins a grant quantite reiouist et lutifie si fortement lhõme que aulcunesfois le fait deuenir fol de grant ioye & mourir: ainsi que dit Auicenne au chapitre du safray. Il fait ce nonobstant digerer la viande et fortifie lestomach et le foye: fait bien pisser

et donne bonne couleur au visaige. Isac en ses dictes dit que le saffran conforte lestomach ⁊ ouure les constipaciõs du foye ayde a gens poucifz ⁊ qui angellent a grant peine ⁊ cõforte les mẽbres debiles. Le ptateaire oultre ce dit que ledit saffran vault contre sincopacion et contre la passion ylia que son fait icelluy vng peu cuyre en huylle et celle decoction lon met dessus le lieu rasis contre que vne femme qui par aulcuns iours trauailla grandement a lenfanter et il luy donna a boyre deux vnces | de saffran ⁊ incontinent fist lenfant ⁊ plusieurs foys apres experimenta celle medecine ⁊ la trouua tousiours telle. Ce nonobstant dit Serapion que en vser excessiuement lieue lappetit de manger et nest pas bon au cerueau a la veue ne aultres sentemens. La pouldre touteffois dudit saffran oriental meslee auec moyeufz doeufz ⁊ mis ensemble auec du coton sur les yeulx fait espasser la rougeur des yeulx maculez qui semblent sanglans ainsi que dit le plateaire. Or selon les fables saffrã est ainsi appelle a cause dung iouuenceau nomme parcaenom qui fut conuerty ⁊ transforme en icelle fleur selon que racompte Ouide. Aultres tiennent quil est ainsi appelle a cause dune ville en cylice dont vient le bon saffran qui est ainsi appellee.

¶ Sensuyuent les espices fortes et des petites gẽs
Et premierement des ailx.

Les ailx tant plus ont de gosses tant pl⁹ sont fortz | aspres et puantz: Font malle aleyne tout ainsi forment que les oignons poreaulx et eschalotes. Pline dit touteffois que la racine des bettes tostee et cuyte soubz les charbõs et mangee apres lesditz ailx lieue ⁊ estaint la malle odeur diceulx et ce pareillemẽt fait la racine des yres mẽgee apres. Paladius dit que si lon seme lesdictz ailx quãt la lune est soubz la terre ⁊ de rechief icelle estant soubz ladicte terre lon cueillist iceulx nauront ia si puãte ⁊ malle odeur. Or lesditz ailx ont grant force vtilite et vertu resistans et aydans grandement a plusieurs maulx et parnicieuses maladies. Et principallement resoluissent les ventositez plus q̃ autre medecine ⁊ sont bons a la douleur des boyaulx et entrailles: mais que ny

ait fieure. Et ypocras dit que le meilleur qui soit es ailx est q̃lz prouocquent lozine & font bien pisser ceulx qui sont graueleux & qui ozinent a grant peine. Et dyascozides dit que si lon mange lesditz ailx Vers cuytz & principallement roffis & meslez en sucre ilz clarifient & adoulcissent la Voix & sanent la touz anticq̃ occient & tuent les poulz & lendes de la teste & les Vers du Ventre quant lon les mange frequentement auec daultres Viãdes et si sont bons a la douleur de poictrine qui prouient de froit: et lesdictz ailx par leur seulle odeur font fouyr les serpens & escorpions & aultres bestes occultes & cachees. Secourent aussi auec du miel aux morsures dung chien enrage & le ius diceulx mesle auec dhuylle guerist les playes Venimeuses & aultres Vlceres du corps & silz sont cuitz auec feues mitiguẽt la touz & les soupirs de la poictrine. Sont bons pareillement ainst que dit Pline aux dentz si lon pille trois gousses diceulx en Viy aygre ou si lon laue lesdictes dentz de leaue ou lesdictz ailx auroit este et bouilli & lon met la gousse la ou est le mal desdictes dentz et dit aussi q̃ lesditz ailx font dormir & excitent luxure si sot pillez auec du coriandre nouueau & lon les boyt auec du Viy pur. Dalent aussi lesditz ailx a ceulx qui ont grosses humeurs Visqueuses en lestomach: pource quilz sont calefactifz incisifz & resolutifz & sont bons a gens de labeur qui boyuent eaue froide exces siuement & Vsent de Viandes grosses & froides. Et pource lon dit que lail est triacle de Vilains aussi lesditz ailx amendent leaue mauluaise et pource sont ilz bons aux galiotz qui boyuent eaue bien souuent corrumpue. Et combien quilz soient bons en moult des choses en Vser souuent nest pas trop bon | Pource quilz sont grandemẽt nuysãs es yeulx es oreilles foye & polmõ. Et sil ya douleur aulcune en tout le corps ilz cõmouuent & incitẽt icelle & griefuent lestomach en le deseichãt font auoir soif & biẽ boyre. Et si Vne personne colerique en Vse trop souuent ilz enflambent & eschauffẽt & seichent tellemẽt le corps quilz le disposent a meselerie & a freneste. Et combien quilz nuysẽt aux colericques ilz sont bons & conuenables aux flumatiques & a toz ceulx qui sont de froide cõplexion pource q̃ lesdictz ailx sot fort chaulx & secz ou cõment du hault degre ilz sont toutesfois plus saintz cuytz & Verdz que ne sont crus & secz. Palladius dit que lz

lees peult garder en paille ou pendus a la fumee: desditz ailx lon en fait plusieurs Viandes et saulces desquelles les Villains souuent en Vsent et les nobles gueres.

¶ Des oignons.

Il ya plusieurs espices doignons & tous ont forte odeur et telle que font yssir les larmes des yeulx et pource sont ilz nuysans esditz yeulx. Les oygnons tusculans sont moins froitz et de hemens que les aultres et sont forment doulx. Ceulx qui sont rouges sõt plus froitz & aigres que les blãcs. Les secz plus que les Verdz: & les crudz plus q̃ les cuitz & ceulx q̃ sont sectz plus q̃ ceulx qui sont confitz & meslez en sel huyle Vin aigre ou aultrement. Lesditz oignons ayment ou requierent auoir terre grasse lieux froitz moistes sablõneux & Veulent estre souuent arrousez & fientez & estre semez en beau temps et si lon les seme au decroissant de la lune ilz serõt petis & plus aigres & si au croissant serõt pl⁹ gros et de moiste saueur. Et si no⁹ Voulons iceulx auoir grosse teste il fault oster toutes les fueilles et par ainsi sera force que le suc et substance descende en bas ainsi q̃ dit paladius. Or lesditz oygnons se gardent bien pẽdus a la fumee & encores mieulx a la paille selon q̃ dit pline. Et la Vertu desditz oignõs selon lopiniõ forment to⁹ medecine est inflamatiue & greuant la teste ilz gastent aussi & troublẽt le cerueau memoire & entendement: induysent griefz sommeilz songes et dormicions: maintenant engendrent & nourrissent humeurs flematiques maintenãt tollissent icelles. Aulcuns trouuent & tiennent principallement lescorce de Esclepiades quilz sont sains si lon les mange attrempement pource quilz mollifient le Ventre font dormir donnent appetit de manger font bonne couleur tollissent la puanteur de la gorge & excitent le Ventre induysant icelluy et nourrissant dune humidite lupurieuse & son prent tous les iours a ieung le ius diceulx maintiẽt lhõme en sante. Dautre part silz sont vngz petit pillez & cathez leurs premieres pelicules & escorces exterieu-

res et mis par dessus les emorroides les font ouurir | et contre
venins & corruptions deaues sont totallement semblables aux
ailx. Ilz deuisent aussi les humeurs glueuses & ouurent la bou
che des vaines & font yssir soime & les fleurs aux femmes fõt
auoir soif & enflent le ventre & si leaue desditz oignons est com
posee en emplastre auec du sel & de la rue & mise sur la morsure
dung chien enraige vault singulieremẽt: & silz sont meslez auec
du vin aigre & au soleil loy en oingt la morsee elle guerist et si
auec du sel loy en met sur les verrues pareillement guerissent
et les lieuent. Et le ius dicelles mesle auec du laict de femme
est mis dedãs loreille de ceulx qui noyent gueres: & a qui les au-
reilles cornent prouffitent grandement enostant la douleur. Et
quant loy oingt la teste a ceulx qui ont vne maladie appellee
allopecie qui fait cheoir les cheueulx ilz les conseruent & fõt nai
stre: & si loy mesle ledit ius auec lescume de la mer & auec ce loy
frote la teste fait multiplier & croistre les cheueulx: & dit Sera-
pion q̃ quant le ius desditz oignons est mesle ensemble la gresse
des gelines et est mis dessoubz la plante des piedz lieue le cail
ou les nodz q̃ sont aux piedz a cause du cheminer. Et ledict ius
ensemble le ius de la briose faict naistre les poilz ou cheueulx et
faict auancer la barbe soy sey oingt et frote pource que la frica-
tion faicte desdictz oygnons ouure les portes & le lieu se adapte
pour croistre le poil et cecy est approuue. Dr apicius dit que les
petis oygnons ont aultre nature que nont les grãs & si ont vne
singulierete merueilleuse quilz croissent decroissant la lune et de
croissent croissant icelle. Des escalotes forment est semblable na
ture & vertu quest es oignons nonobstant que ne soyent si trons
ne si grans que iceulx. Es viandes de apicius lesdictz oignons
sont grandement exaulcez & prisez. Magnini dit toutesfoys que
les vser trop principallement crudz engendrent en lestomach
malles humeurs putrefactibles & corruptibles & disposẽt lhom
me a faire perdre la memoire troublent lentendemẽt enfle trans
portant tellement pour en deuenir fol. Quant sont cuytz: toutes-
fois sont assez plus sains & meilleurs car font faire bonne dige-
stion. Galien et Macer dyent que sont bons es flumatiques et
contraire es collericques.

¶ Des boulbz.

Les boulbz de megara sont grandemẽt louez p marcaton. Lon tient toutesfois que les esquilles sont premieres & plus nobles: encores que facent plus a medecine que pour viande a manger/ mais les especes des boulbz par les grecz exploicquee est differente en odeur: suauite: saueur & grãdeur. Ce nonobstant sont ilz tous de nature chaulde & a ceste cause excitent grandement lupure.

¶ Celsus dit que les boulbz sõt ditz toutes herbes qui ont grosse teste en racine ou desquelles herbes lon donne la racine a manger/ car en parlant des qualitez des viandes & en disãt celle viãde estre substancieuse en laquelle auoit beaucoup daliement il enumere en ce les herbes/ desquelles prenons les racines et les boulbz: & apres vng petit plus bas il dit que des leguns la feue est plus substancieuly: & la lentille plus que les pois: et des herbes les raues & naueaulx & tous les boulbz plꝰ que aultres herbes. A lappellacion desquelz boulbz il met & contre les oignons ailx/ pastendes/ raisors/ ramorasches/ escheruis & aultres semblables racines. Galien dit quilz sont decicatifz: mõdificatifz: & incarnatifz: & quãt lon les mange engendrẽt grosses & malles humeurs & visqueuses & sont de griefue digestion enflent & stimulent ceulx qui les mangẽt a lupure. Et dyascorides dit que toutes les especes & facons de boulbz sont chaulde et agues & cõe est dit excitent grandement a lupure eschauffent la langue norrissent grãdemẽt & augmentẽt la chair ilz engendrẽt toutesfois inflacions. Et pour ces raisons considerees Varron dit quilz se doiuent mãger aux nopces: et apicius approuuãt icelluy adiouste que lon doit manger desdictes nopces auec lesdits boulbz des pignons & du ius de la roquete & du poiure & ces choses considerees. Marcial appelle lesdits boulbz sollacez & libideneulx pour ce quilz excitent la lupure morte & endormie.

¶ Des rafles ou rayfors.

Les rafles sont chaulx et moistes au premier degre & leur semence est chaulde au tiers. Ilz sont de leur nature mauluais a lestomach. Car ilz enflẽt et font rotter. Especialement se on les mangeut au commencement ou a la seconde table. Et aussi pource que ilz ne lais-

sent aualler la viande ains la reboutent sur. Et diascorides dit q̃ si loy les mange a iung ou loy boyt leaue et le ius diceulx donnent grande ayde et sante q̃ deffendent le corps ainsi proprement que feroit vng deffencoire/mais ilz enfient font rotter et si font laleine puante. Aulcuns ya qui les mangent ensemble la chair ou aultre viande pource que donnent appetit q̃ fõt boire/mais ie les vouldroye manger a la fin q̃ a la tierce table decopes menuement q̃ preparez en eaue q̃ sel q̃ ne font pas lors reuenir la viande a la bouche/ains font descẽdre icelle en bas q̃ laschent le vẽtre. Aulcũs ya qui les mangẽt a la tierce table auec du sel q̃ vin aigre ainsi q̃ dit Magnini q̃ sont bons q̃ sains manges en petite quantite po'ce q̃lz nuysẽt es yeulx a la teste q̃ aux dentz vallent ce nonobstãt a ce qui est dessus dict q̃ cõtre la morsure des escorpions mangez q̃ applicqz par dehors incitent lupure q̃ multiplient le laict es femmes. Vng desditz rasles en fait de opimel qui est boy contre cartaines q̃ fieures quotidienes. Et ce fait en ceste facon. Premierement fault piller q̃ casser lesditz rasles: apres fault mettre iceulx par trois iours dedãs le vin aygre: puis le conuient vng peu faire boullir q̃ apres couler par le stamine q̃ mesler ensemble ladicte coulature du miel a souffisance q̃ est fait. Et soy met du succre auec ladicte coulature seyfait cyrop conuenable contre quottidiene ou fieure tierce meslee de colere et flume seloy le plateaire. Et quant loy cuist lesdictz rasles en ius de chair ou aultrement vault a la toux q̃ a grosses humeurs q̃ sont congreguez a la poictrine q̃ sont cõueniẽs a ydropisie de cause froide seloy Serapion. Auicenne dit que la semence dudit rasle a plus de force q̃ vertu que ailleurs apres en lescorce puis auy fueilles et finablement en la chair. Soy huyle toutesfois est de vehemẽte chaleur. Ledit rasle mis es yeulx ainsi que dit: Mais soy eaue distille mondifie icelluy et le filz de mesange dit que les fueilles aguisẽt la veue Et si ledit rasle est boully conuient a la toux antique q̃ a grosses humeurs engẽdrees en la poictrine. Dit encores ledit auicenne q̃ soy met vng tros de rasle sur vng escorpion il en mourra q̃ cecy est experimẽte de leaue dudit rasle laquelle est assez plꝰ forte. De rechief dit que si ledit escorpion a mordu quel que soit qui ait mange rasle ne luy nuyra ia. Du pour les semer Pline dit quil demandens

terre solue ⁊ moiste haissent le fiens ⁊ se contentent de la paille ayment le froit tellemēt quen la haulte allemagne lon les trouue aussi grant que les petis enfans. Se sement apres les ydes de feurier pour le prin temps. Beaucoup de gens les sement en mars en auril ⁊ en septembre. Pour les faire doulx dit qui les fault inspargir souuent deaue sallee: ⁊ pour les faire gros ⁊ beaulx conuient leuer toutes les fueilles ⁊ les couurir souuent de terre. Et son veult faire que les trop aigres deuienuent doulx fault faire macerer la semence par vng iour ⁊ vne nuyt en miel ou en moust. Dit encores ledit pline que les rafles estoiēt anciennement preferees au temple apollin dessus toutes viandes et se disoit estre dor les bettes dargent ⁊ les raues de plomb: dōt morchion grec en a escript vng volume de louenges dudit rafle et certes ilz sont reputes tresvtifz en viande au temps dyuer.

¶ Des poreaux.

Es poreaux ya deux sortes les vngz sont capites et gros poreaux les aultres sont sans teste et petite poree que lon couppe souuent ⁊ menu Or po' auoir de ladicte poree il la fault semer fort espes ⁊ apres deux moys q̄lz seront semez sans les replanter ailleurs sōt bons a coupper et pour en vser encores que columelle afferme iceulx estre plus durables et meilleurs si sont replantes: mais ensuiuant en ce paladius nen fait mencion de les replāter mais dit seullemēt que apres q̄ nous aurons coupe ladicte poree la cōuient arrouser ⁊ semer ⁊ sera tousio's belle ⁊ bōne. Neron empereur Rōmain a cause de conseruer sa voix ayma si forment ladicte poree que tous les iours en mādgeoit auec dhuylle sās pain ne aultre chose: car il aymoit sur tout bien chāter nō seullemēt a son priue: mais encores au ieux publiq̄s dōt disoit publicq̄ment quil estoit attenu grādemēt a ladicte poree pour cause d̄ sa voix et q̄l chantoit bien. Les gros poreaux capites cōuient semer pl' clers et au large ⁊ les fault semer en prin temps ⁊ en octobre les replanter en aultre part. Et quāt serōt du gros du doy conuient coupper les fueilles du meillieu: et racines et aultrefois les replanter et fienter bien a poīt: et quāt cōmencerōt prēdre racines

menues les fault tirer tout doulcement vng petit en hault & la
les laisser affin q̃lz deuiennẽt pl⁹ gros de teste quant trouuerõt
au dessoubz espace lieu vuyde & vacq̃. Dit aussi le dit Paladi⁹
vne aultre facon de les faire gros si plusieurs graines desdictz
poreaulx lont lye ensẽble & tout ainsi les semer en terre & en sor
tira vng fort grant & beau. Dit de rechief que si lon met a la te
ste dudit poreau vne graine de raue sans y toucher auec fer: et
retourner mettre en terre icelluy croistra & engrossira merueil-
leusement & assez mieulx encores si de rechief souuent le fais.
Les poreaulx degypte sont louez sur tous autres & apꝛs viẽnẽt
ceulx de ostie pres de rõme du poreau q̃ a teste: ypocras en a vse
en moult de v ces & maladies corporelles pource q̃lz ont grans
vertus: & premieremẽt le iust diceulx retãche le flux du sang q̃
tõbe du nez: & beu auec du vin pur vault grandemẽt cõtre mor
sures venimeuses. Et icelluy prins auec du laict de fẽme gue-
rist la vieille toux & les vlceres du poulmõ: et iceulx mãgez seu
lement valẽt cõtre le venin des boletz & si alient les fractures
et laschent le ventre ostent les durtes diceluy & mis dessus les
playes fraiches auec du sel les serrẽt incontinẽt & si vault cõtre
yuresse & a mouuoir & incite luxure. Et dit de villa noua que si
vne femme en mange cõceura plus facillemẽt & la raison peut
estre/car selon Auicẽne le poreau vault a la coartacion & restri
ction de lamarris & a la durte/q̃ est en icelle lesquelles choses peu
ent empescher conception. Dit oultre ce diascorides quilz prouo
quẽt lorine & subtilient les humeurs. Touteffois les vser trop
souuent engendrent sang noir et melencolique et griefuent les
nerfz et engendrent douleur de teste et griefz & merueilleux son-
ges gastent les dentz & genciues nuysẽt a la veue & aux reins &
vessie: quãt il ya en iceulx aucunes vlceres & ne sont mye sais
a lestomach car leur vertu est chaulde et seiche au tiers degre:
et vallẽt mieulx a maladies remouuoir q̃ a sũter dõner & brief
uement nul colerique ne melẽcolicq̃ en doit vser especiallement
crudz. Lon les peult bien touteffois adoulcir son les boullist. ii.
fois et gettee la p̃miere ou les deux eaues lon les met en aultre
fraiche & en ce point p̃dent leur malice sont plus doulx & moins i
flatifz: & son mange apꝛs les poreaulx des lactueues porpies: et
aultres herbes froides il est fort bõ & cõdescẽdẽt pource q̃ la cha

leur des poreaulx eſt attrẽpee pour la froideur deſdictes herbes ou lon peult boillir leſditz poreaux bien lauez par auant en eaue chaulde enſemble les laictues. Et lors mõdifient les humeurs groſſes du polmon/ & ouurent les oppilations du foye & ratte: et le ius deſdictz poreaux auec vng peu de miel guerift et ſane les playes et ledict ius enſemble: le ius des racines des lys gueriſt la douleur des genitoires en ſon apreſte & fait cuyre leſdictz poreaux en huyle damandes vallent a collicque ſelon que dit auicenne. Et yſaac dit que ſon fait cuyre la teſte des poreaux et lon cõduyſt apres icelle en amandes humette le vẽtre excite a luxure & vault contre paſſion colleticque qui vidt des groſſes & viſqueuſes humeurs. Dit encores ypocras deſditz poreaux quilz eſchauffent & deſeichẽt trop: ouurent le foye & la rate ou nettoyẽt icelle purgent la poictrine & polmon. Ce nonobſtant pline recite a cauſe de boire le ius des poreaux q̃ ſont pales & iaunaſtres vng cheualier rommain ſubitemẽt mourir dedans la priſon ou lempereur Tybere lauoit fait mettre.

Du fenoil.

Es iardins naiſſent aulcunes herbes deſquelles tant de la ſemẽce & graine comme des fueilles vſons a noz mangers et a noz confections de viãdes. Et ces herbes ſont a la plus part odoriferantes: entre leſquelles eſt le fenoil et aultres que verrons cy apres: mais en quelle facon nous vſons dicelles en leurs lieux le verrons. Et pour venir a la vertu de noſtre fenoil/ ie dis quelle eſt chaulde et ſeiche non mye ſimplement car ſon gouſt monſtre bien lauſterite: et aſprete adioincte en luy. Dz pline dit la vertu du fenoil eſtre ſi grande que les ſerpens q̃ ayment ledit fenoil merueilleuſement en deuiẽnent ieunes & ſe renouuellent totallemẽt quant ont gouſte & mange dudict fenoil et ſi delaiſſent leur eſcueil et premiere peau et en prennent vne toute neufue: & au priy temps quant ſaillent hors de leurs tanieres & cauernes ou par tout hyuer ont eſte recluſes et ny voyent gouſte elles ſerchent naturellement lherbe & fueilles dudit fenoil & en icelles ſe frotent la teſte & les yeulx & en mangent iuſques ayent recouure la veue & q̃ y voyent cleremẽt/ & par ainſi lon voit que le fenoil a grãs vertus & non

sans cause no⁹ en vsons tant vert sec cõme cuyt tant de lherbe graine q̃ les racines/car il engẽdre bonnes humeurs & si est boy a la poictrine & ouure les conduytz des veines q̃ sont clos & serrez/engendre aussi laict es fẽmes & est boy contre leaue q̃ tombe es yeulx:prouocque lorine & les fleurs aux fẽmes & faict bonne veue. Et la semence dudit fenoil restraint lestomach dissollu & selle est beue pillee auec de leaue garde les febricitans de vomir et tant cuytte cõme verde ladicte semence du fenoil est bonne & augmẽte generation & nature:& si ladicte semẽce ou racine de fenoil est cuytte auec des chiches fait pisser merueilleusemẽt bien et si rõpt la pierre:lieue les maulx du poulmon & du foye & leurs fueilles pillees auec du vin aigre & beues valẽt contre poinctures descorpions: & oultre ce cõtre les serpẽs boy boit vtillement la semẽce auec du vin pareillemẽt:dudit fenoil boy en fait deaue a facõ de celles des roses & est fort bõne es yeulx & cõforte iceulx fait biẽ orîner & brise la pierre des rains & vessie & vault a vser a toutes ficures q̃ sont lõgues & engẽdrees de grosses & froides humeurs. Macer dit q̃ la semence dudit fenoil beue auec de vin excite a lupure & mitigue la douleur du coste:ou soy prent la decoction de ladicte herbe. Et ledit fenoil prouffite grandement a gẽs vieux & les restouyst & restoueniſt ainsi q̃ voyõs des serpẽs Et ysaac dit q̃ le ius du fenoil cuyt & despume & dõne a boire auec oximel vault contre fieures longues & antiques & prouocque lorine merueilleusemẽt. De villa noua dit q̃l eppelliſt les vẽtositez & les dissoluiſt a cause de sa chaleur & seicheresse. Et a quatre cõmunes vtilitez. La premiere q̃l approuffite a fleures. La seconde q̃l eppelliſt le venin: la tierce mondifie lestomach et la quarte q̃l fait bonne veue. Est de noter toutesfoys q̃ ledit fenoil est de tarde digestion & nourriſt peu & mal & pource nest il point cõpetant en viande mais bien en medecine. Et pource au regime de sante ney conuient ta vser si nest pour corriger la malice daulcunes viandes ainsi que nous mangeons aulcunesfoys du persil ensemble les laictues pour attremper la froideur et humidite desdictes laictues/par ainsi auecques les courges se peut cuyre le fenoil et semblablement auec les raues pour corriger leur malice. Dr il ya du fenoil sauuaige qui a les fueilles plus grandes et est plus hault et plus amer et aigre au gouſt & a la racine blanche & croiſt voulentiers en lieux chauy & pierreux &

de cestuy tant la semēce q̄ la racine est de plus grant force ⁊ vertu q̄ nest du domesticq̄ excepte seullement a laugmentacion du laict. Et la semēce du fenoil est de plus grant efficace que la racine ⁊ la racine q̄ lherbe cōbien que lherbe soit fort bonne māgee a ieung: principallemēt a la veue. Et aussi le iust est fort sō sen oīgt les yeulx ou son boyt icelluy de matin: leq̄l ainsi beu fait oultre ce quest dit par dessus bien pisser. Se tu veulx faire du fenoil qui soit doulx il te fault semer la graine dedans vne figue seiche ⁊ sortira assez plus doulx que par auant: aulcuns ya qui coupent toutes les fueilles ⁊ brāches dicelluy fenoil q̄ est amer iusques en terre ⁊ ce en yuer: ⁊ apres le fientēt ⁊ couurēt bien de la fiēte du pourceau ⁊ de lhōme ⁊ lānee ensuyuāt est assez plus doulx ⁊ agreable a māger. Lusaige de la semēce dudit fenoil est communemēt a la tierce table nonobstāt q̄ tousiours soit bon.

¶ Du comyn.

Le comyn est vne semēce aromatique ⁊ de bonne odeur laq̄lle les colōbz ayment grandemēt ⁊ tāt q̄ qui en mettroit a vng colōbier il feroit venir les colōbz de toutes pars ⁊ les feroit la congreguer: laq̄lle chose est reprouuee po' cause de natirer les colōbz dūg colōbier en autre. Or sedit comin croist supertificiellemēt sur terre ⁊ nentre pas gueres dedās icelle si mōte il toutesfois bien hault. Naist en affricq̄ et en egypte a grant habondāce ⁊ aussi en babiloine ⁊ en aucūs quartiers deurope. Sa vertu est chaulde ⁊ seiche ⁊ ainsi que dit Pline lon en a grans vsaiges aux remedes: principallement de lestomach est bon a gens flumaticques ⁊ caterreux il reprimist les douleurs ⁊ trenchesons du ventre prouoque a pisser est bon a douleur de vessie pour sa vertu chaulde ⁊ ayde a la grauelle principallement sil est beu auec vin doulx: il expellist aussi les ventositez lieue les inflacions: ouure les cōduitz oste les fumositez ⁊ cōfortent la digestiō: restraict aussi le flux du vētre quāt est rosty au feu ⁊ mis en vin aigre ⁊ gette dedās le nez fait estemer ⁊ estāche le sang: q̄ en vse souuēt deuiēt palle ⁊ mal colere la face dont les ypocrites pour estre veuz saītz ⁊ destroicte vie en vsoiēt anciēnemēt po' deceuoir le peuple: il ꝓduit vne fleur noire q̄ vault a morsure venimeuse son boit icelle ⁊ profite a la

douleur de Vessie & strangurie et fait yssir par Vrine le sang coagule seloy que met Dyascorides.

¶ Du anys.

Nys et cruscuyt est grandemẽt loue p Dyctagoras et sil est Vert encores ou sec en quelque Viande qui soit adiouct ou mys en confection ou tout a par soy est fort agreable sain et plaisant. Neantmoins le boy anys et plus loue est celluy de candie apres celluy degypte et de babilone. Oser dubit anys qui est chault et sec est grandement Vtil pource quil donne appetit de manger tollist les Ventositez & inflacions du Ventre conforte la Veue la digestion et la Vertu de lestomach et pource est boy den Vser a ceulx qui rottent Voulentiers/car il destoupe les conduitz du foye et de la rate debrise la pierre puoque a pisser & a sueur tollist la soif restrainct le Ventre & desrõpt les humiditez blanches q̃ fluent & Viennent de la matrice prouoque le laict pareillemẽt ainsi q̃ dit Serapiõ Excite et commeut luxure:fait bonne et plaisante aleine et tollist la feteur et puantise dicelle guerist la douleur de la teste & Vault grandement contre fiures antiques & lodeur garde de esternuer et si lon le boit excite a sommeil garde de Vomir est Vtil merueilleusement es Vices de la poictrine et auy nerfz et nya riens plus souuerain au mal du Ventre et entraillez & toste et rosty a ceulx qui ont dissenterie ainsi que dit Plinc. Dyocles donnoit Voulentiers la semence dubit anys pillee auec la mente auy ypocicques. Et dyctagoras dit que les femmes enfantẽt plus legierement en odorant icelluy. Et sozimenes afferme que soy boyt la semence elle ayde grandement et donne grant refrigere auy Viateurs lassez de trauail. Le mettre entre les Vestemens ainsi que dit pline deffend iceulx Vestemens des teignes. Et dit quest seullement inutil a lestomach si nest que fust enfle/mais en ce est contraire de Villa noua qui dit que ledict anys est fort boy a lestomach et que cõforte icelluy & la cause si est pource q̃ lmõdifie ledit estomach des flegmes & leschauffe. Et pour ceste cause Vault il pareillement a la Veue/car il nya chose qui nuyse plus a ladicte Veue q̃ la immõdice qui est dedans lestõac po²

ce que de lestomach immonde se lieuēt fumes immondes lesquelz vont et montent au cerueau et es yeulx droictement et leur nuisent grandement et offencent et si perturbent les esperitz visibles et ces deux biens et ayde sont en anys qui est doulx et bon. Le meilleur anys et de plus defficace est le frais et de tant quest plus noir. Et si lon confit ledit anys auec le succre en dragee en est plus plaisant et agreable a manger ou auec de la regalice de couppee menuement ainsi quon en fait dragee commune. Communement lon mange ledict anys a la tierce table pour reprimer les vapeurs et exalacions qui montent au chief. Brief ledit anys combien que soit fort petite semence en quantite elle est fort grande et prouffitable en qualite vertu et bonte.

¶ Du caruy.

Caruy est vne semence forment semblable a celle du fenoil excepte que le caruy est plus long vng petit que la semence du fenoil en sa saueur est vne acuyte temperee ainsi que dit Galien Et sa premiere vertu est quelle eschauffe et seiche au tiers degre: et la seconde quelle compt et subtille: la tierce est q̃lle expelliſt les ventositez non seullement sa semence/mais encores toutes ces parties Dyascorides dit q̃ sa semẽce est prouocatiue a faire pisser et a bõne odeur et eschauffe et est bonne a lestomach fait digerer la viande et sa vertu est forment semblable a anys et sa racine se mũge tout ainsi cuyte que celle des pastenagues. Abemesue dit que le caruy est plus gros que le comyn: et deboute et expelliſt du ventre les vers et est caridee: fortifie lestomach et restraint le ventre: moins toutesfois que le comyn. Rasis dit quil ayde beaucop a vne maladie appellee cardiace quest au cueur quãt le cueur bat et poulse interpretee comme ardent le cueur par grant soif quil a audit cueur.

¶ Du coriandre.

E coriandre entre les herbes saulualges ne se trouue point. Le coriandre qui vient degypte est prise sur tous aultres et loue. La semence dudict coriandre prinse auec vin doulx esmeut la personne a luxure: mais ce nest mye bon den vser trop car il est pour faire yssir hors du sens la personne et mourir for-

ment ainsi que dit Dyascorides. Isidore dit que cest venin aux chiens et en meurent pour en manger: aulcuns le louent toutesfoys comme dit Pline ⁊ le tiennent fort bon pour guerir fieures tierces si lon en mange trois grains ains que lexes suruiengne Or si lon met ledit coriandre en la viande il eschauffe la persõne. Le restrainct et fait bien dormir sicomme dit ledit Isidore et tue les vers du ventre: et sil est pille ⁊ dõne a boyre moderemẽt a grans vertus pour refrigerer les ardeurs. ¶ Auicẽne dit que sa propriete principalle est de prohiber les vapeurs que ne montent a la teste. Et pour ceste cause en met lon voulentiers es viandes de ceulx qui ont lepilance de la vapeur destomach. Il engendre toutesfoys tenebrosite a la veue ⁊ est de tarde digestion: encores cõforte lestomach chault ou eschauffe. Ce nõobstãt lon ne doit point manger simplement pour les vices ⁊ qualitez quil tient en soy nuysibles ainsi quest dit par auant/ains le doit lon manger auec du myel ou auec des raisins passis ou comme auons acoustumee quest plus aggreable ⁊ plus sain prepare en vin aigre ⁊ mis en dragee couuerte de succre. Et en quelque facon que soit ledit cariãdre ꝑpare assez cõmodereemẽt en vserõs a la tierce table pour reprimer les vapeurs qui mõtẽt en la teste ⁊ cerueau q̃ a la ꝑmiere ou secõde table: il est bon cõtre yuresse aĩsi q̃ dit abugeric ⁊ a flux de sang ⁊ restraĩct le vẽtre: galien dit q̃ son mesle ensẽble la viãde des coqz lesd̃ coqz en deuienent plus fors pour batailler ⁊ assaillir les autres coqz. Oultre ce xenocrates dit vne chose bien merueilleuse celle vraye q̃ les fẽmes quãt ont beu vng grain pille dudit coriãdre naurõt poĩt de tout icelluy iour leurs fleurs ne deux iours selles enboiuẽt. ii. diceulx grains ne de trois si crois q̃st chose biẽ forte a croyre: et ce tiẽs ie a mon aduis les pãdectes plus vraye q̃ dient q̃ la semẽce dudit coriandre ensemble eaue de plantage beue restrainct incontinẽt lesdictes fleurs ⁊ aussi le flux du ventre: laquelle chose est experimentee. Le plateaire dit que si on espargist le coriandre pulueriſe dessus la chair fait icelle sauoureuse. Et marc varron tient que lon peult bien conseruer ladicte chair en este si lon y met dudict coriandre pille auecques vin aygre. Et en vser certes souuent debilite lesperme de lhomme pour cause de sa infrigidacion ⁊ de siccacion ⁊ tollist le desir dhabiter: ⁊ constantin dit que

a cause de sa bonne odeur sil est mache entre les dentz lieue la feteur ⁊ malle odeur des ailx ⁊ oignons.

¶ De la regalice.

Regalice est vng fruytier qui a ses verges longues de deux couldees a les fueilles espesses grasses et glueuses: sa fleur semblable au iacinte a ses racines rousses et longues: naist a grant habondance en capadoce ⁊ au riuaige de põto: aussi en ya en lãguedoc en plusieurs pars et en aultres contrees. Galien dit que la plus grãt vertu ⁊ substance que soit en la regalice est au ius de sa racine ⁊ sa substance est prochaine a la substance de nostre corps ⁊ luy est fort semblable ⁊ sa saueur est doulce cõme la saueur de sa racine en vng peu destipticite ⁊ sa vertu premiere est plus froide a la complection du corps de lhomme ainsi qui fust de chaleur tiede ⁊ pource est apres de complection proportionnee ⁊ est moiste de moisteur attrempee. Et sa seconde vertu est quelle adoulcist les asperitez et la vessie ⁊ tollist la soif. Dyascorides dit que son iust vault a lasperite du gorgeron du polmon ⁊ se doibt mettre dessoubz la langue ⁊ succer ⁊ degloutir le ius ⁊ vault a linflamation de la bouche de lestomach ⁊ a la douleur de la poictrine et a la voix au foye a la rongne vessie ⁊ a la douleur des rains et vault a lestomach quant lon le mache ⁊ lon deglutist le ius: et son la pile ⁊ ainsi pilee lon met icelle sur quelconqs humeurs ou enfleures les adoulcist ⁊ mitigue. De ladicte regalice nen vsõs gueres si nest meslee en dragee commune ensemble anys coriandre carui: ⁊ fenoil dont en vser de ladicte dragee yst fort vtil.

¶ Du pauot.

Pauot est vne herbe qui fait dormir les malades et est en deux manieres dõt lune est sauluaige ⁊ lautre domestique. Le pouot sauluaige a deux especes lune blãche ⁊ lautre noire le noir est bon po' saueur ⁊ les fueilles du blanc pilees ⁊ beues auec du vin guerissent vne maladie appellee elephãce. Ces differẽces icy lon peut cõgnoistre ꝑ la fleur car le pauot blãc a la fleur blãche ⁊ le noir la noire. Mais le pauot do

mestique a trois especes Vne blanche de laquelle semence quāt est vng peu rostie a la seconde table auec du miel. Noz anciens souloyent bailler. Lautre est noire de laquelle les medecins vsēt pour guerir malades. Et la tierce espece lon appelle erraticque et croist voulētiers auec lorge. Le ius dudit pauot les medecins appellent oppion duquel ilz tollissent a plusieurs cures & sollicitations des malades quant sont trop grandes & font endormir ceulx qui ne peuent dormir. De cestuy oppion on list publice. Licine preteur de romme estre mort en espaigne pour ennuy de sa vie. Le pauot a grosse teste ainsi que petites pōmes granneés & dedans ces petites pommes est la semence le ius des fueilles de ladicte teste ou pomme fait bien dormir ceulx qui sont en fieure comme est dit: mais lon doit bien icelluy donner saigement & par mesure pource quil estoupe trop fort les conduys et refroidist et mortifie le corps & par especialle pauot noir. Serapion met que le pauot est chault et sec au premier degre et si lon le met auec lescorce de la noix il noircist merueilleusemēt les cheueulx dune forte noirsure. Constantin dit q̄ ce fait le ius dudit pauot meslé en huyle de mirrte & conforte iceulx: & son en fait collire mōdifie la toille des yeulx & son mache bie la racine purge les humeurs de la teste par les narilles & le ius propine & baille mondifie les veines & cure la morphee & haste lorine & les fleurs es femmes

De la mente.

A mēte est vne herbe de suaue et bonne odeur Et les poetes dyent en leurs fables que fut vne fille moult belle appellee mente | laquelle fut aymee merueilleusemēt a cause de sa beaute de Pluto dieu de la terre & des abismes tant que proserpine fēme dudit pluto cōgnoissant le cas ne peut souffrir telle iniure a soy estre faicte ains cōuertit de faict & transfigura ladicte mente concubine en ceste herbe ainsi nōmee au iourdhuy, est interptee quasi vng dō damour ou quasi meritoire ou pource, quelle vient bien souuent en noz tables pour cause de son odeur aggreable: laquelle odeur ainsi que dit Pline excite et resiouyst noz esperitz. De ceste herbe icy pour son inflamation excite et reueille la lupnte morte et endormye. Et

Et pour ceste cause antiquement estoit prohibee et deffendue aux hostz des gēs darmes de manger de ladicte herbe affin que ne feussent luxurieux et libidineux ou effemines Car la plus grant Vertu dung ost de gens darmes est destre chastes & pource sont ilz ditz en latin castra. Ladicte mente doncques qui est chaulde et seiche stiptiques & desicatiue mangee a par soy ou en semble aultres Viandes donne boy appetit et conserue les gras de putrefaction resiouyst le cueur ayde a lestomach reschauffe et le conforte & tue les lombrics et Vers du Ventre: garde de sanglotir prohibist de Vomir & de cracher le sang seloy que dist magnini & si Vault cōtre la morsure dūg chien enraige. Et selle est cuyte en Viy oste la puantise de la bouche & purge les gencyues pourrie et corrumpues oste le Vomir qui Vient par deffault de la Vertu retentiue et Vault contre deffaillement de cueur & foy blesse des esperitz et si purge la marris de ses superfluitez et la cōforte oste la douleur des rains & entraillees & amollist mamelles endurcies par trop de laict coagule quant loy met icelle dessus cuyte en Viy & huyle le ius est boy contre Veniy. La mente oste le sanglot et adoulcist la langue quant elle est trop aspre et oy ley frote. Et dyascorides dit que si loy donne le ius de ladicte mente ensemble du Viy aigre a boire est boy a ceulx qui crachent le sang et si tue les gros lombrics et excite luxure comme dit est. Et soy prent de la poulbre de ladicte mente seiche autāt quoy pourra en troys doys et loy donne icelle auec eaue chaulde en breuuaige elle lieue toute iniure & corruption de lestomach et nettoye icelluy en tuant toute Vermine quelle trouue dedans le Ventre. Macer oultre ce dit que si loy met dessus les genitoires la decoction chaulde de leaue ou la mente aura este cuyte Vault diuerses maladies desditz genitoires & selle est instillee auec du miel dedās laureille lieue la douleur dicelle ensemble moust ou Viy cuyt elle fait haster la femme denfanter. Et soy en frote du bit ius les petis fromaiges les garde de corrumpre et putrifier ou soy met ladicte herbe Verde par dessus iceulx Pline dit encores que si loy met ladicte mēte sur les temples lieue la douleur de la teste. Elle Verdoye en este & fiacist en yuer si nest gelle soit en boy abrich & lieu chault: mais elle renouuelle & sordit to⁹ les ans quant Vient au beau temps et par ainsi dure sans fin puis

quelle est vne fois aduenue en noz iardins. Il ya vne aultre espece de mẽte sauluaige que lon appelle mentastre qui croist par les champs: mais nest si doulce plaisant ne aggreable a noz tables: combien que a grans vertus.

¶ De hysope.

Hysope est vne herbe qui ayme lieux vmbreux et moistes/ est de haulteur de la mariolaine et a ses fueilles et rameaulx forment semblable a icelle excepte que les fueilles et rameaulx du hysope sont plus longuettes que celle de la mariolayne tient bonne odeur et le goust feruent et amer se doibt cueillir ainsi que dit ysaac au printemps. Dyascorides escript quil ya de deux sortes: lune qui croist es montaignes: lautre es iardins domestiquement. Le meilleur hysope selon que dit pline est en Cicille au mont de taurus. Galien tient sa substance estre subtille et sa vertu chaulde et desiccatiue et que mollifie les durtez du corps vault es froidures de la matrice/ reins vessie et foye/ et lasche les humeurs mal cuyttes et crues. Pline dit quest contraire a lestomach si lon mange simplement sans aultre viande et prins auecques figues/ farine/ miel/ sel et comin ayde a la poictrine & audict estomach ou prendre cinq rameaulx dicelluy & deux de rue & troys figues cuyttes ensemble dit que purge merueilleusemẽt ladicte poictrine & guerist la toux si le boit hysope est cuyt en miel & pille en guerist la grate de la teste. Et sil est cuyt ainsi que dit dyascorides en eaue figues/ miel & rue et ceste decoction/ est donnee a boire vault aux apostumes de la rate poulmon: et a la toux antique catarres qui descendent du chief/ au gorgeron et poictrine a ceulx qui alainẽt a grant peine difficillement & si tue les vers et lombrics du ventre. Et si le boit hysope est mange auec des figues fraiches amollist & lasche le ventre: fait bonne couleur & vault a ceulx q̃ ont chargee la poictrine de grosses & malles humeurs & a ceulx qui ont la toux & specialement q̃ boit leaue ou les figues ou hysope auront este cuytz ainsi que auons dessus dit & destruit les vẽtositez qui se peuuẽt engendrer par fumees. Et cuyt en vin aigre guerist la douleur des dentz si lon laue & rince souuent la gorge

de ladicte decoction/ ainsi que met Serapion.

De lache.

Antiquement ceulx qui auoient victoire en luyttes coronnes de lache. Et le premier q̄ en fut coronne Hercules pource q̄l fut grāt luytteur ⁊ victorieux/ car il vainquist antheo gigant filz de la terre: fort et puissant a merueilles/ contre lequel nul nosoit saillir ne ny auoit homme qui le sceust vaincre/ car tant quil pouoit toucher terre ladicte mere il rafraichoit tousiours en/ force. Mais hercules en ce obuia et en luytte si fortile pressa et leua en hault et en lair tellement le va ioindre et estraindre entre ses bras quil fust force q̄l eyptrast et mourut sans pouoir iamais toucher terre ne auoir secours de ladicte mere ainsi que comptent les poetes. Et lors en icelle victoire fut ledict Hercules couronne de ladicte ache. Mais pour venir a nostre propos ladicte ache naist voulētiers en pays chauly et en lieux froitz ⁊ vmbrieux ainsi que dit palladius ⁊ dit oultre ce que si lon veult que ladicte ache soit belle et grande ⁊ que ait larges fueilles fault auoir de la semēce autāt que lon pourra prendre auec troys doys ⁊ icelle conuient mettre dedans quelque petit linge ou meschante toille que ne soit gueres dougee ne serree: ⁊ dedans icelle conuient clorre ⁊ mettre toute ladicte graine ou semence et tout ainsi close et lyee la mettre et semer en terre et naistra assez plus grande que aultrement: et en ceste facon lon peult forment faire de toute aultre semence Et se tu veulx que ladicte ache soit crespe fault vng petit piler ladicte semence ains que la semer en terre ou se veulx apres q̄ sera saillie de terre y passer par dessus quelque chose pesante: ou la trapiser auec les piedz. Elle naist plustost ainsi que dit palladius de tant que la semence est plus vieille ⁊ de tant plus tart que ladicte semēce est plus fraiche et nouuelle. Dr ya plusieurs especes et differences de ladicte ache ainsi que dit Pline ⁊ Dyacorides: mais celle qui faict plus a nostre propos et de laquelle

Vsons plus communement en noz viandes est lache domestiq laquelle pline dit quelle a vng singuliere grace en condimens et compositions de viandes: Et sa vertu est calefactiue subtiliatiue incisiue puocatiue a faire pisser & faire venir les fleurs aux femmes resoluist les vētositez & est bonne a lestomach ainst que dit Galien ouure aussi les cōduyes du foye & la rate brise la pierre la grauelle oste la taunisse & vault cōtre ydropisie & freneste quant lon en oingt le chief du ius de ladicte ache auecq huyle de roses messe en vin aigre. Et son fait boillir en bonne lessiue ladicte ache ensemble lambroyse & puis dicelle lessiue lon sen laue la teste garde de tomber les cheueulx. Et quant lon boit la decoction de ladicte ache & de sa racine ensemble vault contre medecines mortelles et prouocque a vomir & restraint le ventre et la racine vault merueilleusement contre venins ainsi que dit Dyascorides Et constantin en son liure de agriculture dist que ladicte ache excite luxure es hommes & aux femmes & que pour ceste cause est deffendu aux nourrisses qui alaictent enfans den vser pource q ladicte ache les incite a luxure et leur oste le laict Oultre ce ladicte ache tire la personne en epilance et pource dit Galien que vne femme pregnant ney doit point vser pource q le lasche & garde de retenir cōception & fait naistre au corps de lēfāt apostumes & putrefactiōs & roigne. Pareillemēt les nourrisses dit il ney deussent point vser a cause q lēfant ne viengne fol et ait lepilance car ladicte ache nuyst grandement a telles gens et a ceulx qui ont ladicte epilance vniuersellemēt pource quelle fait voye es humeurs & les atire a lestomach a la vulue & a la teste selon que dit dyonise la deffent a mettre en noz viandes et la improue grandement disant quelle est attribuee & consacree aux viandes des mors. Galien toutesfois dit quelle est fort cōuenable pour manger ensēble les laictues pource quelle attrempe la frigidite desdictes laictues & sa semence vault contre ydropisie mondifie le foye & leschauffe prouocque lorine & les fleurs aux femmes: mais bien dit quelle est mauluaise es femmes enceintes purge ce nonobstant les rains la vessie & la marris et Ruffus & Constātin dyent quelle est bonne a ceulx q ont puante alaine & en deussent manger communement en leurs viādes pour leur oster la puantise & faire bonne odeur. Et ce peult lon

faire facillement et lesprouue soy masche entre les dentz lherbe ou la semence de ladicte ache. De rechief pline dit que les poissons malades auy Viuiers sont recreez et guerissent de leurs maladies soy leur baille et gecte ladicte ache verde dedans le Viuier tāt a de vertu ladicte ache que les saiges predecesseurs disoyent que la terre nauoit produyt herbe de plus grande auctorite et singuliere vertu dōt pour ceste cause daulcuns lont nommee ambrosiane.

¶ Du serpolet.

PE serpolet est ainsi appelle pource quil serpist & traine par terre & prent ses racines deca & dela: il ya plusieurs montaignes pierreuses lesquelles sont formēt ouuertes & pleines dudit serpolet & principallemēt en tracie. Toutesfoys le serpolet des iardins ne traine pas tāt: ne ne prent ses racines p terre cōme celluy des chāps ou montaignes. Dr ledict serpolet a fort bōne odeur & saueur ague et p ceste cause plusieurs en vsent bien souuent en leurs viandes. Et sa vertu ainsi que dit galien est chaulde: subtiliatiue resolutiue & prouocatiue a pisser & faire venir fleurs auy fēmes: et si loy boit la semence dudit serpolet auec du viy vault grandement a gens graueleux & qui pissent a grant peine & a ceulx qui ont trenchesons de ventre ainsi que dit dyascorides ouure aussi les oppilations du nez & a grant efficace contre les serpēs et aultres bestes venimeuses & la seulle odeur quant loy brulle icelluy les faict fouyr ainsi que dit pline & si lieue la douleur de la teste: sil est cuyt auec viy aigre & mis sur le front et temples auec des roses qui en veult mettre vault aussi es torcions du ventre et auy attricions des muscles & auy apostumes chaulde du foye. Et soy fait boillir ledit serpolet en viy aigre & soy boit celle decoctiony mitigue le vomissement du sang. Et la decoctiony dicelluy en viy baille a boire vault contre syncopois et a distallationy de lorine: strangurie dissurie et a la pierre des raines et vessie seloy que dyent les pandectes. Et dyascorides dit pour entendre et congnoistre la puissance et vertu dudit serpolet que le grant roy antioque vsoit peculierement contre toute poyson et a breuuaiges mortelz de triacle faicte de serpolet et aultres

choses. Et pour mieulx icelle exaulce la va mettre ⁊ consacrer au temple esculapi. En designant les grans vertus dicelle: et les medecines quil en auoit fait ⁊ receues.

¶ Du poliot.

Du poliot ya deux especes: vne sauluaige lautre domestique chascune de aggreable et bõne odeur et de saueur ague ⁊ vng petit amere. Sa vertu est chaulde et seiche resolutiue: subtilliatiue maturatiue ⁊ repulsiue dhumeurs visqueuses de la poictrine ⁊ polmon par crachemẽs ainsi que dit Galien et Dyascorides: conforte aussi lestomach: restraint la rume qui vient de froit et guerist la seiche toux aguyse lappetit et oste les ventositez et douleurs des boyaulx qui viennent de froidure et brise la pierre. Et pour recreer les esperitz trauailles et lasses le poliot domesticque vault moult grandemẽt principallement si les rameaulx sont mys dedans des ampolles de verre auec vin aigre. Et pour ceste cause antiquemẽt les poetes ⁊ diuinateurs estoyent couronnez ⁊ faisoient leur chapeletz dudit poliot plustost q̃ de roses | car mys sur la teste a plus defficace a leuer les douleurs dicelle que nont les roses. Oultre ce dit le pline que ledit poliot par le seul odorer deffend la teste de chault ⁊ de froit. Et dit aussi que ceulx qui sont au soleil ne suerõt ia silz mettent a leurs aureilles deux rameaulx dudit poliot. Dit de rechief que la femelle qui a la fleur violete a plꝰ defficace que na le masle qui a la fleur blanche. Brief il a vertu de exciter lappetit ⁊ extenuer les ventositez et si a merueilleuse vertu de mitiguer la douleur des membres interieurs cest des entrailles ⁊ en vser souuent vault beaucoup a faire concepuoir ainsi que dit ledit pline. Et son le met dedãs vng sachet q̃ soit vng peu eschauffe sur quelque test sans liqueur ⁊ lon met puis ledit sac dessus la teste vault cõtre rume froide ⁊ douleur de teste ⁊ son y met ensemble de mariolayne en aura plus defficace. Et le gargarisme fait de la decoction dudict poliot en vin aigre ⁊ figues seiches vault contre la toux froide qui vient du

meur glueuse ⁊ aqueuse et la decoction dudit polliot en vin. et mente vault contre la douleur destomach et entrailles qui vient de cause froide ou ventosite. Les aultres faictes dudit polliot ⁊ mente ensemble des oeufz vallēt peillement en cela ⁊ la fomentacion faicte de la decoction du polliot ⁊ arthemise desseiche les humeurs superflues de lamarris et restrainct et appetisse la veue des femmes ⁊ auiourdhuy plusieurs fēmes vsent de ceste fomentacion: et macer dit que si ledit polliot vert est mis dessus les podagres les mitigue grandement. Et dyascorides dit que si ledit polliot est prins en abreuaige ꝓuocque les fleurs des femmes et tire hors du ventre de la mere les enfans qui sont mors. Et quant lon boit icelluy auec du vin et sel expellist les superfluitez de lestomach ⁊ vault contre morsures venimeuses: et sil est mis pres du nez auec vin aygre excite les sincopisans et espermes: et de rechief pline dit sil nous conuient boyre aulcunes eaues infectes ⁊ dangereuses il est bon de mettre icelluy pille ⁊ lespargir par dessus pour purifier desdictes eaues. Et la fleur dicelluy fraiche et brulle par sa seulle odeur tue les puces dune chambre: et a ceulx qui ont fieures tierces xenocrutes conseille deuant que lexes viengne bailler a sentir ⁊ odorer vng rameau dudit polliot enuelope ⁊ couuert de laine. Le polliot sauluaige a vne mesme vertu: et est forment semblable a lorigan et mariolaine sauluaige.

¶ Du chardon.

Chardon est vne herbe poignant et pleine daguillōs touteffois les principaulx ⁊ meilleurs chardōs sont en cartaige la grant et en corduba: en autonne lon les peult plāter et en mars au croissant de la lune semer: ayment auoir terre solue ⁊ fiantee nonobstant ql viennēt fort bien en terre grasse. Il fault garder quāt les seme de mettre la semēce a rebours pource q̄ ne viēdroiēt pas si biē ains serōt debiles durs ⁊ enclinez vers terre. Et si tu couppes les poictes ⁊ sūmites de la semēce il naurōt poīt despines: ⁊ si tu fais remoiller et macerer la semēce diceulx ꝑ trois iours entiers en huille de lo

uier de basme ou en iust de roses ou aultrement et apres quant soient sectz semez icelle semence en terre ilz naistront de telle saueur que aura este luylle ou ledit iust ou auroit este moilles ainsi comme dit Paladius. Dz lesditz chardons se peuent mettre en composte auec Vin aigre et myel et les garder pour en manger quant lon Vouldra. Aussi les peult lon mäger frais/crudz/cuitz et a par soy comme les espargues et sont de Vertu chaulde & seiche et la racine est prouocatiue a faire pisser orine puante quät lon cuist icelle auec du Vin. Et apres lon boyt icelluy Vin ou de coction telle & lieue la puantise de tout le corps & gette hors toutes malles & puätes humeurs selon que tiennent Galien & Dyascorides. De rechief dit dyascorides que la nature desditz chardons est mordicante et subaustere: et pource le iust diceulx expelliste Vne maladie de teste appellee alopecie & erigiste & adoube lestomach affolle & dorment son ne les prent trop affectueusement. Et si la racine desditz chardons est cuyte en eaue donne appetit de bien boyre aux beueurs et fortifie lestomach ainsi que dit pline. Et si est fort prouffitable a lamarris & pour faire conceuoir enfans masles ainsi que escripuent Thereas & gälcias si en ce nous les Voulõs croyre. Et pource sont lesditz chardons tant souhaitez des femmes: aussi font lesditz chardons bõne alaine quät sont machez: ypocras dit en Vne espistre que lesditz chardons eschauffent & prouocquent lorine.

De la saulge.

Dus Vsons de la saulge q̃ est chaulde & seiche en plusieurs cõdimẽs & confectiõs de Viãdes et non sans cause/car cest Vne herbe de grande Vertu & salut & Vault grãdemẽt cõtre paliste son sen oingt du iust le mẽbre paralitique & le aue distillee Vault a ceulx q̃ trẽblẽt des mains Et si lon lauel les mains de leaue fraiche ou boullie aura este ladicte saulge conforte les nerfz & garde de trẽbler pellemẽt & en frotter les dentz & genciues des fueilles de ladicte saulge elle net toye & lieue lorẽture & po'riture des dẽtz cõferme icelles & emblã chist & si rend bonnes genciues a merueilles & ce fait le iust principallement meslle ensemble Vng peu de miel rose & en rincer la gorge souuent conforten grandemẽt lesdictes genciues. Et pl̃

ne escript que si lon boit le ius de ladicte saulge q̃ aura este vng petit eschauffe au feu est bon contre la toux ⁊ douleur de coste ⁊ si est ladicte saulge bonne ⁊ vtile contre les escorpions ⁊ autres poinctures ⁊ morsures de serpens. ¶ De Villa nova dit quelle expelliſt la fieure ague ceſt a dire lempesche ⁊ garde de venir. Dyascorides oultre ce dit q̃ la decoction des fueilles ⁊ rameaulx de ladicte saulge prouoquent lorine ⁊ les fleurs aux femmes: ⁊ expelliſt ⁊ met hors les enfans mors du ventre de la mere ⁊ en noirciſt les cheueulx son sey oingt du iuſt bien souuent au soleil ainsi que dit Macer ⁊ Dyascorides ⁊ si vault contre apostumes et flux de sang: ⁊ mondifie toutes vlceres fraudulẽtes ⁊ q̃ sont cachees dedans le corps humain ⁊ restanchent le sang fluẽt des playes son met ladicte saulge pillee par dessus. Et de sa nature elle conforte lestomach speciallemẽt quãt est refroidy ne la fait pas toutesfoys trop bon vser en este quãt fait grant chault car de sa nature eschauffe ⁊ deseiche. En yuer est fort bonne ⁊ condente ⁊ si est bonne a vser a ceulx qui ont mauluaise alaine pour la corrupcion des humeurs qui sont en lestomach: Magnini dit quelle conforte grandement les nerfz ⁊ en fait son du vin apelle vin saulge duquel les gens en vsent pour conseruer sãte principallement au commencement de table. Et ce vin est bon aux paraliticqs ⁊ a ceulx qui ont lepilance quãt lon en prent moderement: aussi en saulces lon en vse communement pource q̃lle excite lappetit ⁊ speciallement quãt lestomach est rẽply de males humeurs crues ⁊ indigestes. Les magiciens dient vne chose merueilleuse de ladicte saulge ceſt q̃ si la saulge est putrifiee dedans le fiens sengendre vng oyseau qui a la queue serpẽtine et blanche desquelles cendres son en met aux lãpes ou chalelitz semblera que tout lhostel soit remply de serpens. Et cecy dient les pandectes ⁊ Albert en son liure des vertus des herbes qui meſt chose merueilleuse sil est ainsi.

¶ Du basille fabegue ou basilicon.

Dy seme le basille q̃ est sec ⁊ chault au printemps et le plãte lon en este pour q̃l croiſt mieulx ⁊ Palladius dit q̃ si lon veult q̃ saille a coup le fault arrouser deaue chaulde incõtinẽt quon laura seme. Aulcuns ya ainsi q̃ dit pline quil le semẽt en autz

ne & en puer & auec du Vin aigre lon moille la semence. Et qui veult que Viengne mieulx selon aulcuns conuient semer icelluy en malediction et en parolles iniurieuses et opprobrieuses ainsi que racompte ledict Pline qui mest chose superstitieuse: mais pour dire icelluy premierement floriss au plus bas & apres en hault ainsi que dit Theofrastus & longuemẽt dure en sa fleur Chrisippus medecin reprouue grandement ledit basille & dit icelluy estre inutille: non tant seullement a lestomach mais aussi au foye a loraine & es yeulx & fait enrager et a ceste cause dit q̃ les chieures ney veullent manger & a plus fort les hõmes sen deussent demettre et ney vser point. Ains fouyr icelluy comme pernicieux & dommageable. Et oultre ce dient aulcuns que si lon pille icelluy auec vne pierre & apres lon le couure dicelle mesme pierre en brief temps la dessoubz sengendreront escorpions. Oultre ce dyascorides dit que si lon mache & apres lon le bou e au soleil se engendreront des vers. Aultres dient que si lon est poinct dung escorpion le iour quon aura mange dudit basille ne pourra aulcunemẽt guerir. Pline dit toutesfoys que lon trouue la plus part de ce estre fauly. Car nous veons que les chieures en mangent bien & si veons souuent quant lon odore icelluy que lon ne pert pas lentendemẽt. Ains ainsi que le dit si lon met auec des roses mictre ou Vin aigre dessus la teste fait grãdement a leuer la douleur dicelle. Et mesle auec du bon Vin et Vin aigre guerist les poinctures des escorpions & si est fort salutaire a ceulx qui deffaillent quant lon baille icelluy a odorer auec du Vin aigre est bon pareillement a lestomach excite lurine & fait bien pisser & approffite aux ydropiques. Et ysac dit q̃ il vault beaucoup a ceulx qui ont lestomach refroidy & si fait digerer les grosses viandes: est bon au foye & au cueur melencolie & sollicitacions fait odoriantes eructacions & bonne alaine ouure les oppilacions du cerueau & a caterre de froideur et est fort vtille il ouure aussi les oppilacions flumatiques du nez par sa seulle odeur. Toutesfoys il ney fault pas vser excessiuemẽt a cause de sa vehemente force & vertu qui vient de chaleur car il engendre colere & est de griefue digestion et en vser trop obscurcist et trouble la veue & mollifie le ventre. Desseiche le laict et oste le talent dhabiter auec femme & engendre ventositez: ga-

lieu dit que les escorpions ayment tant lodeur dudict basile que voulētiers loy les trouue pres dicelluy. Oultre ce pline dit quil ya du basile sauluaige queſt fortment de telle et de plus efficace vertu q̄ le domestique. Et la racine desdictz basiles sur tout est propre auec du vin contre morsures de bestes. De rechief le plateaire dit que ledit basile mange ensemble aultres herbes faict bonne alaine. Et si loy le fait boillir en vin ⁊ apꝛs loy boit icelle decoction vault a la douleur des yeulx.

De la Rue.

Dimmunement loy seme la rue en mars ou en septembre ayme lieux chaulx et setz hors des vens haist yuer fiens et humeur: veult estre nourrie en cendres et desire estre en lieu assez hault a cause que lhumeur puisse descēdre. Se tu veulx semer la graine auec sa coque il fault mettre dedans terre vne chascune coque a par soy auec la main et se la graine est hors de coque il fault seullemēt espandre icelle graine ca ⁊ la auec vng rasteau apres la couurir. Celle rue qui viendra de la coque sera plus forte ⁊ durable: mais elle naistra plus tard que lautre. Au printēps loy pourra planter aulcuns rameaulx de ladicte rue auec quelque partie de lescorce: car toute ne se peult plāter aultre part sās mourir. Aulcuns ya q̄ mettent des rameaulx dedans vne feue percee ⁊ les plantent ainsi aultres couchent les branches de ladicte rue en terre ⁊ se reprennent tantost. Et qui veult que auiengne bien la fault embler ⁊ planter en malēdictions ainsi que racompte Pline et paladius car tout ainsi que les abeilles emblees ne profitent point la rue au cōtraire enaduiēt trop mieulx ainsi q̄lz dyēt: mais se meſt chose superſticieuse ⁊ deteſtable touchāt cela. Elle a bien grāt amytie au figuier ⁊ telle quelle ne croist nulle part si tyemēt comme soubz lōbre dicelluy ou pres de la craint merueilleusemēt la touchement dune fēme immonde ⁊ qui ait ses fleurs ⁊ tant quelle en mourra bien souuent selon que dit pline: mais lodeur de ladicte rue chasse tout venin dung iardin: et pource loy doit ycelle planter pres de saulge ou les serpens ⁊ crapaulx viennent et se tiennent voulentiers. Quant elle est endurcie meure et grainee

lon la cueillist : mais non mye sans difficulte pource quelle fait vlceres ⁊ poinct les mains a ceulx qui la touchēt tout ainsi formēt que lortie ⁊ longarde les fueilles de ladicte rue pour nostre vsaige en petis fagotz. Or la vertu de ladicte rue est chaulde ⁊ seiche ⁊ est de si grāde ⁊ singuliere vertu quō la met la p̄miere des herbes aux deffensoires quon fait cōtre venins ainsi q̄ met ledit pline. Et contre toutes poinctures de serpēs: abeilles | vespes araignes | scorpiōs ou morsure de chien enraige enbreuuaige ou aultremēt māgee ⁊ ꝑ dessus mise est vtile merueilleusemēt laq̄lle chose la petite musteile no⁹ enseigne biē ⁊ demōstre quāt elle māge premierement de ladicte rue. Ap̄s hardymēt cōe bien armee de la vertu dicelle ne craint point assaillir ⁊ combatre le serpent venimeux ⁊ terrible. Nous auons touteffoys deux especes de rue: lune sauuaige lautre domestiq̄ ainsi que dyent Pline et Dyascorides. La sauuaige est plus chaulde ⁊ ague: mais elle ne conuient point en noz viandes. La domestique ⁊ celle principallement qui croist pres du figuier est celle q̄ fait pour nous ⁊ a nostre propos. De laq̄lle galien dit quelle est de substāce subtille et a poincte auec amertume en sa saueur ⁊ resoluist et expellist les grosses humeurs et les purge par vrine ⁊ faict bien pisser ⁊ est des choses plus aydantes a inflations ⁊ a vētositez ⁊ quant lon la mange souuēt ou lonboit le ius dicelle ou la decoction fait en vin degaste lhumeur luxurieuse oste lesperme de lhomme ⁊ luy estraint le desir de luxure. Et selon de villa noua laugmēte es femmes: mais elle empesche generation. Selon pline | galien et Dyascorides vault grandement a la veue en aguysant et esclarcissant icelle merueilleusement: ⁊ selon de villa noua ladicte rue faict facille apprehention et inuention daulcun moyen en cause subtille et a cause de calefaction ⁊ exsiccation elle subtillie les esperitz ⁊ par ainsi clarifie lengin ⁊ entendement. Les femmes grosses sen doyuent bien garder den manger | car pline trouue quelle leur tue lenfant bien souuent. Aultrement ladicte rue est merueilleusement salutaire a nature humaine selon tous medecins Car elle excite lestomach ayde a la digestion mollifie le ventre | reprimist les superfluitez tant colleriques flumatiques que melencoliques et si mitigue les vices du coste: poictrine | foye ⁊ des rains ⁊ toutes trenchesons de ventre et entrailles

Et cuytte en huylle tue les vers du vētre & si on la mūge crue esclarcit la veue et oste lobscurite & empeschemēt des yeulx cōtre loppinion de Pictagoras ainsi̇ escript Pline/ car les escripuans et paintres vsent souuent de ladicte rue et a cause de leur veue et la mangent souuent auec du pain et le tus dicelle auec du myel ou auec du laict de femme qui aura enfante masle ou dicelluy ius simplement en touchant doulcement les boutz ou la queue de leurs yeulx et en ce est merueilleusement vtille po' esclarcir les dītz yeulx & si oste la chasse & rougeur & aultres vices qui sont en iceulx & si lon gette icelluy ius dedans le nez restrainct le sang qui en ist: & si ladicte rue est cuytte elle oste la douleur des dentz & rend le sentir es membres paralitiques. Et si lon cuist trois rameaulx dicelle en vin est bonne a ceulx qui crachent le sang & cuytte en vin aigre vault encōtre lecharboucle: & en vin aigre & huylle contre le feu saict anthoine. Et quāt est cuytte en vin auec des figues seiches a la moitie & apres lō boyt celle decoction est bonne aux ydropiques & douleurs de poitrine/ du coste/ genitoires/ & gueriſt la toux. Brief ladicte rue a tant de vertus crue/ cuitte & composee en aultres viandes que lon ne scauroit bonnement racompter. Dyascorides encores dit ensemble Auicenne que si lon mange ou lon mache ladicte rue apres quon aura mange des oignons ou des ailx oste leur male odeur & puantise. Et la decoction de ladicte rue selon de Villanoua fait enfouyr les puces son espargist ladicte decoction par lhostel ou lon arrouse sa chambre pource que cela les tue ainsi que dient les medecins commuus. Et principallement auicenne a son traicte de faire fouyr les puces/ car il nya chose que plus les chasse que faict lodeur forte de quelque chose. Et par ainsi la rue/ la mente/ le mantastre & le lupulle & sur toutes choses la fiente ou lorine dune iument fait cela: Et encores dit il que si lō arrouse lhostel de la decoction de la semence des raues occist les puces. Et son fait perfum en lhostel de la corne dūg thoreau les puces senfuyront/ mais pour les prendre nya riens meilleur que mettre vng peu de bombance de soye ou de coton a nostre lict et les puces se viendront illecques reduyre.

De la eruque ou roquete.

A eruque ou roquete se peult semer en este ou en yuer en tous moys & en tous lieux selõ pline & Paladius elle ne craint point le froit/car est chaulde & moiste selon galien autres la retienẽt que soit chaulde & seiche & de vertu forment contraire a la laictue en toutes choses/car ainsi que la laictue est froyde & estainct luxure a cause de sa grande frigidite ladicte roquete qui est fort chaulde excite & cõmeut icelle par le contraire engendre aussi esperme & vẽtosite/ et fait eregir & adresser la verge merueilleusement selon Pline Galien et Dyascorides. Et pour ceste cause lon labioinct et mesle on communement auec la laictue soit enyalade ou autres viandes affin que parcille fercur soit mestee a grande froideur face iuste attrempance & equipolence. Et si lon la mange seulle sans aultre chose ainsi que dit Galien fait venir grant douleur de teste. Et pource conseille il quon la mange ensemble ladicte laictue endiuie ou pourpie. Dz elle a vertu de prouocquer pisser & laschier le ventre conforter la digestion: les reins et garder la chair de putrefaction selon Dyascorides. La semence gueriss le venin des escorpions & contrainct a yssir hors du corps toute vermine gueriss les macules et lentilles de la peau du visaige auec du miel laquelle chose fait aussi le ius dicelle mesle ensemble ledict miel. Et son mesle ladicte semence ou le iust en fiel de beuf et lon en oingt les cicatrices des vlceres les cõsolide & gueriss et les fait venir blanches quant elles sont noires. Et aulcunes dient ainsi que recite le pline que ceulx la qui doiuent estre batus boiuent de ladicte semence auec du vin affin quilz ne sentent riens ou bien peu/ car ce endurcist fort les sentemens et la racine de ladicte herbe cuytte en eaue tire les os qui ont este rõpus. Il ya toutesfoys de la roquete sauluaige qui est plus forte et a plus grans vertus en medecines q̃ na la domesticque/mais la domesticque est plus plaisante et agreable a manger & de plꝰ grande volupte: dont dit Pline que les grecz en confections de viandes la tiennent fort singuliere & de tres grande suauite. La semence souuent est ministree en condiment de viãdes & en lieu de mousterde. Aulcuns la preparẽt auec du laict ou auec du vinaigre: et la gardent ainsi longuement. Oultre ce auicenne dit q̃

elle eſt chaulde ſeiche et moiſte et fait habondance de laict mangee enſemble les laictues. Et yſac dit que les colericques ⁊ ſanguins ney doyuent point manger principallement ſans force de laictues ou pourcelaines elles ſont aſſez plus conuenables ⁊ adaptees es flumaticques et a gens froides pource quelles ayden a leur digeſtion ⁊ leur humettent le Ventre ⁊ augmẽte leſperme. Finablement le plateaire dit quelles Vallent fort contre ſtrangurie thiſie et paraliſie ſelles ſont cuyttes enſẽble la chair ou la chair. Du la poulbre de la ſemence eſt cuyte enſemble des oignons.

¶ Du naritort ou croiſon.

NAritort pource quil donne tourment au nez eſt ainſi appelle ſelon le pline. Lon peult icelluy en tous temps ſemer et en quelque lieu que lon Vueille ⁊ ne quiert point auoir terre fientee ſelon palladius ⁊ cõbien quil ayme humeur il ne faulbra ia pourtant a Venir ſil ney a point trop mieulx touteffoys ⁊ plus lyement croiſt quant il eſt ſeme enſemble la laictue que aultrement. Il ya. iii. ou trois eſpeces de naritort: celluy qui eſt commun croiſt es iardins et en ya qui croiſt en eaue que on dit croyſon et ya auſſi naritort oriental. Lon dit que en arrabie croiſt merueilleuſement beau large et plantureux et ainſi que dit Xenophon les genſdarmes du roy Cyrus Vſoient peculierement dudit naritort pource quil eſt de Vertu chaulde et neantmoins eſtaint et amortiſt luxure et pource eſt cauſe de chaſtete et honneſtete qui ſont Vertus neceſſaires a Vng oſt de gens darmes qui eſt appelle caſtra pource quilz doiuent eſtre chaſtes et ne faire deſhonneur ne Violence aux femmes. ¶ Nonobſtant Raſis et dyaſcorides dient quil ſtimule et incite a luxure mais Macer leur eſt en ce cõtraire lequel tient que ledit naritort conſumiſt ainſi que la rue leſperme de lhomme et lieue lardeur damour ſon en Vſe peculierement et ſon infondiſt le ius dedans laureille de celle part ou la dent deult lieue la douleur dicelle dent. ¶ En Vſer touteffoys

souuent ainsi que la roquete nuyst: & moderement approffite & donne appetit de manger purge le Ventre & gette hors flumes & coleres clarifie la Veue et rassiet lentendement trouble et cecy quant est prins auec du Viy aigre ainsi que dit pline. Et sil est cuyt auec du laict de chieure est fort boy es douleurs de la poytrine: et quant on oingt la teste du ius dudit naritort garde de tõber les cheueulx ou si on boyt le ius diceluy ou la decoction & ledit ius est boy aussi a bruslure quant on en met par dessus icelle ainsi que tient dyascorides. Oultre ce galien dit que la semence a Vertu calefactiue/desiccatiue/incisiue & adustiue est contraire a lestomach expellist les Vers du Ventre lieue les douleurs de la teste & si est bonne a toute maladie qui fault eschauffer: & telles Vertus a ledict naritort quant est sec comme la semence mais quant est Vert pour cause de soy humidite est de Vertu assez plus debille que ladicte semence.

¶ De la sadriege tymbre ou sarriete.

LA sarriete ou sadriege est Vne herbe aromatique & de grande odeur en grec est appellee tymbre lon la seme en ianuier ou en mars en terre grasse sans fienter et aduient fort bien semee ensemble les oignõs en pays chault & pres de mer selon q̃ dit paladius: diascorides dit q̃lle naist Voulẽtiers en lieux aspres & plains de pierres: elle est semblable a Vne herbe appellee thym ou serigole si nest q̃ a les fueilles plus grãdes & plus molles & si a les sõmites des rameaulx plains des fleurs de couleur citrine et sur le Vert. Sa Vertu est aussi forment semblable a la Vertu dudit thym et sõ Vsaige est conseruacion de sante dont en noz Viandes en mettons Voulentiers & aussi par sa bonne odeur. Il en est qui est domestique quon seme es iardins / mais elle a plꝰ debille operatiõ que celle q̃ croist par les champs si est elle ce nonobstãt plꝰ doulce & plaisante en noz Viãdes & plus conuenable q̃ nulle aultre: galien dit q̃ sa Vertu est chaulde grãdemẽt desiccatiue & resolutiue fait bien pisser/purge les mẽbres interieurs & fait cracher les superfluitez de la poictrine/expellist les Vẽtositez inflaciõs & torsiõs de Vẽtre ayde a digerer la Viãde & repare la Veue debilitee par hũeurs Veue en Viy esueille ceulx q̃ sont endormis de lytarge lon la met bien souuent dessus leur teste. Ensemble du Viy ay-

gre elle engendrent aussi luxure: & pource quelle saoule & remplist ladicte luxure lon appelle satureia en latin. Car ainsi que dit Macer son boit ladicte sadrige Verde ou en pouldre dedans & ensemble du Vin ou dedans Vng oeuf ensemble du poiure commeut luxure merueilleusemẽt retanche & estaint le Vomir & se Vne fẽme enseincte la touche ou mãge biẽ souuẽt la fait abortir

¶ De la Nepite/calemente ou cathine.

Epite est Vne herbe selon les grecz & rõmains appellee & calemẽte ou calhetine selon les nostres. Il en ya toutesfoys de deup sortes Vne naist en montaignes/et est la meilleur: lautre es iardins qui nest pas si seiche: et chascune de ces especes a la saueur ague et picquant a la langue: elle a grant Vertu & Vehemente chaleur et est fort Vtile a lestõach purge & degaste les flumes & malles humeurs de la teste & poictrine est Bonne au foye et resoluist la durte des entrailles rõpt la pierre & prouocque a pisser Vault cõtre luxure & meselletie & la retarde a Venir & tãt simple q̃ composee. auec aultres herbes a ce quest dessus dit Vault grãdemẽt Dyascorides dit que quant lon boit la decoction prouocque fort lorine & Vaultia la douleur du coste colique passion & contre toute rigueur de fieure. Et quãt lon la prent en breuuaige auec du Vin est medecine conuenante a resister a Venin mortel & selle est prinse crue ou cuyte pilee & beue auec du miel & elle tue les Vers et gros lombrix du Ventre a grans Vertus contre les serpens & aultres bestes Venimeuses selon que ledict pline tellement que la fumee & odeur dicelle les fait fouyr & si lon espant les fueilles et rameaulx dicelle par la maison fait semblablement ainsi que dit dyascorides. Et le ius dicelle distille dedans les aureilles tue les Vers qui sont en icelles et si lon le boute dedans le nez/retanche le sang fluant dicelluy. Le Vincent naturel recite que lherbe de ladicte calemãte selon aulcuns lieue luxure & prohibist faire pollution. Et finablement macer tient que pour guerir toutes maladies est la principalle des herbes. Car si Vng febricitant sans que lepes/du froit luy Viengne sen oingt le Ventre de la

decoction faicte dicelle en huyle contregarde le froit de Venir et mitigue la fieure soy prent en Viy ladicte nepite eppelliſt tout Venin et le ius ensemble sel ⁊ miel tue toute Vermine qui pourroit estre a nostre corps tant dedans que dehors ⁊ toutes cicatrices noires faict tourner a couleur naturelle soy met icelle pilee par dessus.

¶ De la meriſſe ou ponceraine.

Meriſſe est Vne herbe que les abeilles ayment singulierement et se mettent souuent par dessus icelle ainst que dit dyascorides. Et pline dit quelles aymēt plus la fleur de ladicte meriſſe que nulle aultre tellement que soy oingt leurs maisonnettes ⁊ habitatiōs de ladicte herbe ne sen yront la dillecques pour fouyr en aultre lieu ⁊ pource dit il q̄ lon en deust semer assez au pres dicelles affin que feissent assez miel ⁊ cire ⁊ Vault aussi ladicte herbe contre la poincture desdictes abeilles Vespes araignes et escorpions auecques du nytre: elle a bonne odeur formēt semblable aux cytrons. Dyascorides dit que si lon boit icelle auec du Viy ou lō lemplaſtre par dessus les poinctures des escorpions ⁊ morsures des chiēs Vault merueilleusement: faict la decoction dicelle quant est miſe dessus ladicte morsure ⁊ si lon laue et rince la gorge de ladicte decoction Vault a la douleur des dentz: et ceste Vertu pareillement a la seulle herbe miſe empres la dent qui deult et detenue dedans la bouche ainst que dit macer. Abemesue dit que sa propriete est de resiouyr les esperitz. Isaac dit daultre part que celle est mangee a ieung est bonne a lestomach froit et moiste ⁊ fait digerer grosses Viandes ouure les oppilations du cerueau | et ja celluy qui a le cueur debilite ⁊ ne peult dormir Vault beaucoup ⁊ si oste toutes affections ſollicitudes ⁊ peurs qui aduiennent de melencolie ⁊ fleume aduſte ainsi quil dit. De rechief pline escript que le ius de ladicte meriſſe purge les fleumes resoluiſt les inflations et gueriſt les Vlceres ⁊ q̄ oingt dudit iuſt les yeulx caligineulx et obscurs auecque du miel esclarciſt bien grandemēt ainsi comme il met en soy liure. xxi.

¶ Du anet.

N seme lanet non seullement pour lusage des medecins. Mais encores pour les cuysiniers ⁊ ce en feurier: en mars: septembre et en octobre en lieux chauly et attrempez Aucuns ne couurent point la semẽce quãt lont mise en terre. Pource quilz trouuent que nul oyseau louse toucher et racompte palladius. Dit ledit anet est chault et agu Et si nous croyons les aucteurs grecz il nourrist tellement le corps que anciennement les maistres de luyttes ne permetoyẽt point aux luytteurs manger aulcune viande quil ny eust ensẽble danet. Il ayde fort es malades sil est vng peu eschauffe en huylle et mys apres sur le cerueau et croyt lon aussi quil donne aux febricitans aulcunes treues de leurs fieures et recreacion. Il mitigue les douleurs de la teste relaye et estend les nerfz et ceulx qui ne pyuent dormir il les conuie et actraict a repos. Et sil est cuyt en eaue et donne a boyre ayde merueilleusement a tourment et douleur destomach comment a rotter: pource quil ayde a la concoction: appaise les tranchoisons du ventre ⁊ restrainct icelluy. Et la semence ouure les conduytz: oste les ventositez enfleures et tranchoisons du corps: brise la pierre en la vessie et fait auoir les fleurs aux femmes: et se ladicte semence est eschauffee ⁊ mise au pres du nez eschauffe et oste le sanglot qui vient de trop grant replicion ⁊ fait bien dormir. ¶ Dyascorides dit encores que si lon prent la decoction des sõmites et semence dicelluy en breuuaige prouocque grandement a pisser: mitigue les torsions ⁊ inflacions cõme est dit ⁊ restraict le ventre ⁊ oultre ce dit que si lon brusle la semence ⁊ on en fait emplastre dessus les emorroides les lieue et si ladicte semence pillee est pulueriſee dessus les vlceres de la verge ⁊ aultres vlceres antiques ⁊ sanglantes q̃ sont de consolidacion difficille pareillement les conglutine encharne ⁊ cunsolide tost ainsi q̃ dit auicenne ⁊ Serapion lanet toutesfois frais ⁊ moiste est beaucop moins chault. Et aussi est plus naturatif que nest pas celluy

qui est sec. Abemesue dit quil fait bien dormir & selon luy Pline et dyascorides qui vse trop dudit anet principallement la semence il nuyst es yeulx & a geniture pource quil diminuist lesperme de lhomme.

¶ Du thim ou ferigole.

Le thim ou la ferigole est vne herbe de moult bonne odeur et de tresgrant doulceur elle a les fueilles petites menues fort estroictes et longuettes sa plante est basse dure et comme petit boys et a la fleur violette aulcuneffoys selon dyascorides nonobstant que pline dit quil en ya de deux facons: lung est blanc et a la racine comme boys et naist es montaignes lieux plains de pierres et aspres: et est le meilleur. Lautre est plus noir et a la fleur plus brune. Dudit thim est souhaitte merueilleusement ainsi que dit Virgille des abeilles: et ce pour sa bonne odeur. Palladius dit que lon le peult semer a la fin de septembre ou au commencement de octobre: nonobstãt quil aduiengne trop mieulx en plante: desire lieux chaulx maigres et maritins quant il florist bien. Pline dit que cest bonne auguracion & esperance dauoir assez myel. Il crainct fort la rosee & la fleur en tõbe souuent par icelle. De rechief pline dit quil croist en grant habondãce au pays de athenes & maintenant en la prouince de narbonne lon en trouue les champs forment tous plains dont les brebis & autres bestes le mãgent voulentiers & la chair desdictes bestes en est pl⁹ sauoureuse. La fle⁹ dudit thim est appellee epithime laquelle est au dessus du thim innoluie & la cuist lon par plusieurs choses & la fõt seicher a lõbre & puis la gardẽt laquelle selon constantin est chaulde & seiche au tiers degre & est fort vtile aux melancoliques pource q̃l le purge la colere noire sans aulcune faulte Dyascorides dit que purge lad: cte flume par la bouche et par le ventre la colere: et lon en doit prendre. vi. z. ensemble vin doulx et vng peu de sel et ne se doit pas simplement donner: elle est bõne aussi a ceulx q̃ ont mal de cueur & a gens epatiques & poulcifz. Dr quelq̃ espece de thim que soit & ses fueilles & la fleur sont de chaulde desiccatiue & austere vertu & prinses a par soy meslees ou pulueriseees sur noz viandes ont grant vertu & esclarcissent grandement la

Vene en leuant lobscurite dicelle selon pline et aultres docteurs Elle est aussi bien bonne a lestomach et poictrine: tue les Vers: fait bien pisser: commeut les fleurs aux femmes: et gette hors du Ventre de la mere les enfās qui sont mors. Et si labicte herbe ou fleur est prinse auec du sel donne bon appetit a ceulx q̄ sont degoustez ⁊ celle est prinse auec du Vin aigre ⁊ sel est bonne a la toux ⁊ fait doulcement cracher. Et pillee ⁊ prinse auec du myel et Vin aigre Vault a la douleur du cueur ⁊ a gens melancolicqs et a ceulx qui sont troublez de lentendemēt selon pline. Ne fault pas toutesfoys trop Vser ne continuer icelle ainsi quil dit: mais en Vser petit ⁊ moderement.

¶ Du origan.

ORigan est Vne herbe quon trouue communement par les chāps et en ya ainsi que dit dyascorides de trois especes | mais celle qui est a nostre propos a les fueilles forment semblables a lysope ⁊ produit a la sūmite de ses rameaulx Vne graine ⁊ semence qui nest point dure Paladius dit quelle se doit semer au commencemēt | doctobre ou en uiron lequinoxe: ayme lieux aspres et remplis de pierres et dit quon le peult planter ⁊ mettre ailleurs en mars. Galien dit q̄ sa Vertu est chaulde desiccatiue: subtilliatiue ⁊ incisiue a plus defficace toutesfois en medecines que na de Volupte pour manger. Ce nonobstant sil est prins en breuuaige auec Vin blanc il resiste contre tout Venin descorpiōs ⁊ araignes: expellist les cruditez de lestomach ⁊ si lon le mange auec du concombre Vault contre ydropisie ⁊ qui frote son corps au de la decoction dicelluy Vault contre la rongne ⁊ la grate ⁊ son lespanche parmy lhostel fait fouyr les bestes Venimeuses selon dyascorides. Auicenne dit quil est bon a la concauation des dentz et Vault a la douleur des anches: ⁊ sil est bien masche lieue la douleur des dēs et guerist les genciues flupes par son ardeur goust ⁊ Vertu selon macer ⁊ constantin. Et lhuylle dicelluy Vault a la poictrine et polmon a lestomach ⁊ au foye. Et dit macer que le iust beu Vault a tout le corps interieur..

¶ Du cerfueil.

On seme le cerfueil ainsi que dit paladius enuiron les calendes doctobre ou apres le deuxiesme iour de feurier: veult auoir terre bonne moiste ⁊ fientee: sa vertu est chaulde ⁊ enflãbee: le goust est aigre et picquant: est vtille a nostre corps selon pline: fait bien pisser: est bon a la douleur du coste des rains/ et de la vessie et si lieue les ventositez ⁊ destoupe les voyes du foye ⁊ du polmon: et sil est pille ⁊ beu auec du vin mitigue grandemẽt les costes prins auec vin aigre tue les vers ⁊ tollist toutes humeurs. Et sil est pille ⁊ mis ensemble du miel par dessus le cranc guerist icelluy ainsi que tiennent macer ⁊ le plateaire.

¶ De la mariolaine.

La mariolaine ainsi que dit pline se peult semer ⁊ planter elle est en cypre louee ⁊ de odeur meilleur sur toutes aultres. En latin est appellee amaracus: dont selon les fables ce fut vng enfant de roy ainsi appelle/ Lequel portant de precieulx et merueilleux oygnemens dauenture par chemin va tomber dõt le pot dedans lequel estoyent lesdictz oygnemens se cassa tellement que iceulx oygnemens se vont tous espandre lodeur: desquelz fut si tres vehemente suaue et plaisante que ledict enfãt par leur tresgrande vertu et odeur va estre deffait conuerty et transforme en vne herbe auiourdhuy appellee comme estoit ledict enfant qui est sur toutes odorante suaue ⁊ plaisante odeur laquelle par les rommains est appellee perse: et par les latins amaracus ⁊ a nostre lãgue est dicte mariolaine/ Laquelle est apte et condescente en oygnement. Elle est de vertu chaulde ⁊ seiche: et par sa grant odeur ouure les conduytz du nez. Et gette dehors la teste ⁊ cerueau toutes humeurs glueuses ⁊ fait esternuer. Et selle est pillee ⁊ auecques du vin aygre et sel mise sur la poincture des escorpions guerist icelle ⁊ si est saine ⁊ fort propre aux ydropicques ⁊ a ceulx qui pissent a peine ⁊ telz en deussent mettre communement en leurs viandes ⁊ potaiges ⁊ apres humer celle decoction ainsi que dient Pline ⁊ dyascorides. Et si le iust des fueilles est mesle ensemble du myel et de se lon oingt les macules du sang qui est meurtry dedans quelque partie du corps. ¶ Et principallement soubz les yeulx oste ycelles. Du

quant lon a donne aulcunes Ventoſitez affin que naparent les cicatrices. Et ſi le ius de ladicte mariolaine eſt mis auec du coton ou de la leine dedans laureille ouure les oppilations dicelle. Raſis dit que ladicte herbe pour ſa chaleur bonne odeur et ſubtilite ayde merueilleuſement a toutes maladies froides: conforte les entrailles & cerueau principallement ſon met ladicte mariolayne ou Verde ou ſeiche & principallement la pouldre dicelle ſeiche dedās Vng ſachet ſur la teſte car elle ouure les oppilations du cerueau & Vault a lepilance a la migraine queſt Vne maladie de teſte & cecy met Serapion. Oultre ce le plateaire dit que la pouldre de ladicte mariolayne donnee & miſe en potaige et le Vin de ſa decoction eſchauffe leſtomach refroidy et conforte la digeſtion. Et lhuyle de la mariolaine ouure les oppilations du cerueau et Vault a la migraine: humidite melencolie et a groſſes Ventoſitez.

De la ennulle.

Dyſeme la ennulle ſelon que dit paladius en uiron feurier en ya de deux eſpeces: lune croiſt es iardins lautre es champs & ceſte eſt de pl⁹ grant Vertu q̄ celle des iardains elles ont toutes grās racines & de bōne odeur ſaueur ague et couleur ſur le rouge. Et de ceſte racine Vſe lon communement plus que des fueilles & eſt bon en aulcunes confections de Viādes principallement en yuer pource quelle ayde merueilleuſement au cueur deffent le polmon de malles humeurs: proffite aux inflations et artere: eſchauffe les mē breeh ſont malades de maladies froides: fait cracher toutes humeurs Viſqueuſes & groſſes dudit polmon & poictrine. Et ceſte racine arrache lon au tēps deſte & la fait lon ſeicher a lōbre ſelon pline et dyaſcorides. Le pline dit toutesfois q̄ ladicte ennulle mangee a par ſoy eſt cōtraire a leſtomach: mais a ioincte auec Viandes doulces eſt Vtile & ſaine a merueilles. En pluſieurs facons dit il peult lon leuer lauſterie dicelle et la faire fort aggreaible. Et premierement attrēpee a quelque liqueur doulce et puis la cuyre aps ou la conſeruer auſſi luſaire macerer en pluſieurs ſortes cōme la meſler auec le mouſt ou enſēble le miel en raiſis paſſis en coings pōmes neſles ou prunes la meſler auſſi en poiure ou

en thym Variee excite singulierement les deffaulx de lestomach Auicenne oultre ce dit que ladicte ennulle Vault a toutes lesiõs et douleurs froides et commations de Ventositez & inflations. Vault aussi a la douleur des iointures faict nonobstãt douloir la teste: mais elle resolut la migraine flumatique de ladicte teste ayde a cracher & a Vomir prinse auec du miel cõforte le cueur et Vault a morsures Venimeuses des Vers et principallement celle de gypte & a ennulle campane. Et macer dit que la poulbre de la racine prinse auec miel mitigue la toux & gueriss le polmõ et le foye & soy boit le ius dicelle ensemble ius de la rue Vault a rompus des genitoires: & boillie ensemble Vng peu de beurre et huyle Vault a la humeur et enfleure. Et dit pline que Julie augiste en son tẽps illustra grandement ladicte ennulle & en Vsoit quotidienemẽt en ces Viandes les ius dicelle beu aussi fait mourir les lombrics & gueriss les morsures Venimeuses. Et selle est mangee a ieung conforme & fortifie les dẽtz: mais quelle ne touche a terre apres sera este arrachee ainsi comme il dit ie ne scay pourquoy. Les fueilles auec du Vin gueriss sent la douleur des genitoires quant lon les met sur iceulx. Oultre ce dit dyascorides que si lon boit la decoction dicelle prouocq a pisser. Et selon ypocras ladicte ennulle lieue toute ire & tristesse: fortifie lorifice et bouche destomach mondifie la poictrine & prouocque les superfluitez qui sont es Veines yssir par Urine et ce principallement fait le Vin qui est fait auec icelle & le Vin ou elle aura este cuyte est bon a Vser a gens qui sont rompus.

¶ Du sisimbre basme ou mentastre.

Basme ou sisimbre asme ou mentastre tresbonne odeur et Voulentiers naist es iardins en lieux moistes & pres des puys en ya qui croist pres de leaue & est nomme mente aquatique oultre espece ya ainsi q̃ dit pline qui naist par les chãps de haulteur forment dung pied et est comme sa brigee & de tant q̃ croist plus en lieu sec de tant est plus odorant: mais quelq̃ espece q̃ soit efficace & Vertu & contre toutes poinctures de bestes Venimeuses cõtre strabrons Vespes & aultres semblables & Voulentiers en fait lon des chappe

letz pource quest approprie moult grandement au cerueau:et si est bon ⁊ aggreable a douleur de teste et prins en viande ou en breuaige reprimist le vomir tranchoisons de ventre ⁊ cõtregarde lestomach de dissolucions: toutesfoys ainsi que dit pline les femmes grosses nen deussent point vser selles nont aborty/ car lors ayde il a faire yssir lenfant mort deuant heure. Or si ledict basme ou le iust dicelluy est beu auec du vin commeut a pisser ⁊ celluy principallement qui croist es champs rompt la pierre sur tous aultres. Dyascorides dit quil est de nature chaulde ⁊ seiche et est contraire a putrefactions ⁊ tue les poulz: vault es apostumes froides et mesle en huylle rose vault a lobliuion et a vne maladie appellee litarge ⁊ ce quant lon sen oingt la teste.

¶ Du marubre.

Marubre est vne herbe que les grecz appellent prassion ⁊ plusieurs ainsi que dit pline la mettent entre les premieres herbes ⁊ louent grandement. Les fueilles ⁊ semence pillee vallent singulierement contre les serpens douleur de poictrine ⁊ du coste ⁊ contre la toux antique et si est merueilleusement vtile a ceulx qui crachent le sang: et le iust auec du miel vault a arteres escroelles et a diminuer les fleumes:aussi ladicte herbe purge lestomach ⁊ arrache les mal les humeurs de la poictrine ⁊ le iust ayde a la clarte deu yeulx. De rechief met ledit pline que Castor met deux gẽdres de marubre lung est noir ⁊ lautre quil approuue mieulx est blãc. Cõstantin dit que ledit marubre ouure les oppillacions du foye et de la rate ⁊ prouocque les fleurs aux femmes ⁊ les humeurs putrifie de la poictrine ou du polmon purge nettoye ⁊ puluerise et mesle ensemble du miel mondifie les playes pourries ⁊ putrifiees:et le iust lieue la douleur des dentz sonlaue icelles dicelluy mais de quelque marubre que soit sil est decouppe bien menu ⁊ pestry en farine lon en fait des souppes ou bignetes: lesquelles lon fait en lhuylle dedans la poille. Et les donne lon voulẽtiers es petis enfans.

¶ Du ambroyse ou auronne.

Ambroise est vne herbe de bonne et forte odeur et amere saueur laquelle est ainsi appellee a cause dune femme qui fut conuertie en ladicte herbe: & pource que ladicte femme auoit nom ambroise lherbe en remembrance dicelle tiēt encores son dit nom: cōe dict les fables. Or ladicte herbe florist en este & la fleur est de couleur dor les fueilles forment blāches menues & decoppees. Lon peult icelle plāter ou semer/mais trop mieulx en aduient en semence q̄ celle estoit p racine ou p rameaulx plātee. Elle est bien souuent affollee p trop grāt soleil ainsi q̄ dit Pline mais selle peult vne foys bie prēdre elle deuiēt fort belle grāde & haulte ainsi q̄ sil fust vng petit fruptier. En ya toutesfoys deux especes selō ledit pline & dyascorides cūe masle lautre femelle. Dit pline q̄ celluy des mōtaignes est femelle & celluy des champs est masle. Et dyascorides tient q̄ le masle est plꝰ bas & petit q̄ nest la femelle vng chascū toutesfois est amer comme aluyne celluy de cille est meilleur de toꝰ & plus loue q̄ nul aultre. Galien dit q̄ sa vertu est chaulde: abstersiue resolutiue & incisiue. Lon peult vser des fueilles/mais trop mieulx de sa semence pour eschauffer: & est bonne a nerfz: a la toux a ceulx qui ont les genitoires rompus & q̄ pissēt a grant peine Et ce quant lon fait cuyre les rameaulx vng plain poing ou deux iusques la tierce part: & puis de celle decoction lon boyt quatre goulees: ou de la semence pillee vne dragme auec eaue ainsi que dit pline. Et vtil grādemēt cōtre tout venī & froidure tellemēt quil guerist ou donne grant ayde a toute maladie procedant de froit & a aultres maladies qui sont cachees dedans le corps il de boute & met dehors. Macer dit q̄ si lon met dessoubz le cheuet du lit soubz le coyssin vng rameau dāmbroise expelle a lupure ceulx qui y dormēt & si est de si grāt efficace & vertu quelle despesche & rōpt tous veneficees & enchantemēt q̄ pourroiēt empescher dhabiter charnellement auec fēme & ce recite ledit pline a sō. ypi. liure quest bien grāde chose merueilleuse. Dyascorides oultre ce dit q̄ lambroise cōbuste & bruslee rode & māge toutes vlceres precipalemēt celles q̄ sont moistes & est plꝰ chault & sec q̄ nest la corge bruslee ne les racines de lanet. Et si lon en prent en abreuatge ou loyse oīgt la teste dudit ambroise meslee auec huyle vault

grandemẽt a toutes maladies froides de la teste: ⁊ fait naistre les cheueulx en ouurant les pores ⁊ conduitz q̃ sont en la peau: et ce pour cause de sa subtillite calefactiõ ⁊ moderacion. Et pour faire naistre la barbe viſtemẽt et les poilz cõuiẽt prẽdre le iuſt dudit ambroiſe ensemble huylle danet ou deſquinãte ⁊ tout meſle puis oingte ladicte barbe ou aultre lieu fait naiſtre les poilz Et ſi loy oingt le corps ou les poulz des piedz ⁊ des mains dudit ambroiſe qui ſoit eſte pille ⁊ meſle auec huylle ⁊ ſel garde de venir le froit a ceulx qui ont fieures froides ſoy ſey oingt ains que la froidure viengne ou leues dicelle ⁊ tant leſchauffe que a la fin il gueriſt le paciẽt ainſi q̃ diẽt macer gallẽ ⁊ dyaſcorides.

¶ Du perſil.

Perſil eſt vne herbe de bonne odeur: et pource q̃ le aduient communcment et croiſt voulentiers es murs et entre les pierres ſoy la bien perſil appellee. Ayme grandement lieux vmbrieux veult eſtre ſemee comme lache cyaurtil may ou iuing: eſt de lõgue duree ſoy ne larrache du tout par ſon gouſt odeur grace et vertu vient communement en noz viandes et les cuyſiniers en vſent ſouuent. Le perſil de macedoine eſt loue et priſe ſur tous celluy dalexandrie neſt pas auſſi de improuuer ne celluy de eſmirnee. Galien dit que ſa vertu eſt chaulde deſiccatiue inciſiue prouocatiue a piſſer et faire venir les fleurs aux femmes reſoluiſt les inflacions de leſtomach et entrailles ⁊ les met dehors ⁊ donne talent de vſer de femme fait ſuer legierement ⁊ vault a lõgues fieures ⁊ yõropiſie. Dautre ce dit conſtãtin q̃l mondifie le foye ⁊ ouure les opilacions: principallemẽt des rains diſſoluiſt les vẽtoſitez de colicq̃ paſſion. Et ſil eſt ſuppoſe deſſus la vulue prouocque les fleurs aux femmes ⁊ met dehors lenfant qui eſt aborti ⁊ toute la plãte auec ſes fueilles ⁊ rameaulx ont ſemblable propriete a la ſemence. Dyaſcorides dit que ſi loy le prent en abreuuaige pource quil eſt chault ⁊ deſicatif merueilleuſemẽt vault es trãchoiſõs douleurs du coſte des rains ⁊ veſſie ⁊ ſi fait biẽ piſſer: magnifiquement dit q̃l ẽgẽdre ſãg grãdemẽt agu ⁊ icite a ire ⁊ mis en-

semble aultre viande conforte la digestion & prohibist ventosi-tez: est herbe conuenable en saulce principallement en tẽps froit et a gens vieulx et en region froide. Sa racine cuyte en vin brise la pierre & fait yssir la grauelle. Pline dit encores que ledit persil est contraire es escorpions & sa semence cuytte & beue ou mãgee auecques du moust tollist les difficultez de lorine & ioincte en semble la semẽce du fenoil & de lache & mãgee en viãdes vault grandement & singulierement a briser ladicte pierre et a gens graueleux ou ces trois semences pulueriisees & meslees auec la sapifrage & iointes auec succre vallent encores plus fort a ce qui est dessus dit selon que met Serapion. Dit il ya vne aultre espece de persil que les grecz appellent hortoselimon & est plus grant & hault que ledit persil & a la semence semblable au co-myn et tel prouocque encores plus a pisser. Aultres tiennent q̃l ya encores vne aultre espece dicte opposelinon: laquelle est plus petite que les aultres & a telle vertu que ledit persil. Et le iust baille a ceulx qui sont gelles de froit leur fait retourner la cha-leur perdue par tous les membres.

¶ Du abscince ou aluyne

IL ya plusieurs especes de abscince ou daluyne ainsi que escripuent pline et Dyascorides. Fa-cillement en grant vtillite et affluence vient en aulcuns pays comme a lisle de põto ou les brebis et aultres bestes en viuent & en deuien nent fort grasses a cause de ladicte herbe: & nõt point de fiel ainsi que dit Pline. ¶ Celluy qui croist en indie est meilleur q̃ nul aultre selon que dit Galien. En italie est plus doulx & agreable a mãger q̃ en aultre part cõe dit le pline cõbiẽ que to⁹ tiẽnẽt de la mertume: or sa vertu est chaulde & seiche se lon tous. Antiquemẽt vsoiẽt dudit abscince peculieremẽt pour conseruacion de sante & purgacion dhumeurs/car ledict absince rend fort & puissãt lestomach & mondifie les superfluitez colerr ques qui sont en icelluy & au ventre et quãt lon le boyt prouocq̃ a pisser. Et garde denyurer selon Dyascorides. Pline dit toutes-foys que le iust dicelluy nest guieres en vsaige. ¶ Et dit de rechief ledict Pline que lon baille aux petis enfans les fueilles

dudit absince ou a mãger auec des figues seiches affin quilz ne craignent lamertume dicelluy ⁊ fort bon ⁊ sain ausditz petis enfans ⁊ les purge ⁊ silz ont vers dedãs le vẽtre les tue trestous Vault aussi grandement ladicte herbe ainsi que il dit a la clarte des yeulx: mais lon nen doit point vser en fieure aulcunemẽt Il garde aussi de vomir ceulx qui sont sur la mer ⁊ le seul odorer | ou sil est mis soubz le cheuet de ceulx qui reposent qui nen saichent riens les commeut a dormir. Mais entre les robbes ou vestemens expellist les teignes ⁊ aussi les punaisies son frote dicelluy auec huylle la ou elles seront ou lon brusle illecques ladicte herbe car la fumee les fait fouyr. Et si lon mesle leaue dudit absince en lancre quon escript garde les mouches daprocher ladicte ancre ⁊ deffent les ratz de toucher lescripture. Ambroise dit semblablemẽt en son liure tiers examecon que les punaisies ne toucheront point se tu faitz cuyre ledit absince en huyle et apres ten oingtz dudit huyle. Oultre ce auicenne dit que ledit absince a propriete de garder les draps des teignes: ⁊ de corruption de vermine ⁊ garde lautre de alteration ⁊ les cartes ⁊ fueilletz de corrosion fait bonne couleur ⁊ vault a maladies appellee tirie ⁊ allopecie ⁊ a aultres durtez intrinseques. Et a la grosseur des palpebres. Constantin dit que ledit absince conforte lestomach ⁊ purge la collere rouge ⁊ conforte ⁊ ayde au foye et dit le Pline que lon boit le ius contre le peril du fouldre ⁊ vault contre douleur de teste qui vient de fumosite et garde de venir lapoplexie ⁊ si est singulier remede a la voix perdue ⁊ a tollir toutes liueurs ⁊ macules. Les cẽdres faicte dicelluy mesiees en oingnement rose noircist les cheueulx ⁊ le ius ensemble lhuylle du noyau des pesches mys es aureilles tue les vers. Et le vin de la decoction dudict absince ensemble lescorce du cytron est bon a la puantise de la gorge qui preuient de matiere putrifie en lestomach ⁊ le ius dudict absince mesle en miel vault cõtre yuresse Il ya absince quest moindre et moins amer lequel est grandement contraire ⁊ ennemy de lestomach. Labsince rommain sur tous est doulx aggreable et plus condescent a noz viandes que nul aultre. De cestuy fait apicius plusieurs ⁊ bonnes confectiõs pour manger.

¶ De la Ortie.

Ortie est ainsi appellee pource quelle eschauffe et art le corps selon Isidore. Et ya deux manieres: lune est piquante et ardante qui a les fueilles aspres velues et agues | et poinct les mains a celuy qui la touchēt & y fait yssir des vessies: et ceste est de forte odeur et amere saueur et est le masle. Lautre est la femelle qui a les fueilles plus doulces | moistes blanches et rondettes | et ne poinct pas si fortement: est toutesfois de pire odeur & saueur neāt moins toutes sont medecinalles & saines & ont la semence noire Est merueille ainsi que dit Pline que sans poincture daulcune espine | picquent si fort par le seul & legier atouchement & incōtinent font pruire & enfler la main ou le pied cōme si le feu y fust passe & nya remede aultre q̄ de lhuyle nont pas toutesfoys celle mordacite incontinent q̄ lherbe naist: ains fault que le soleil par auant mains iours les ait endurcies. Au prin temps quāt elles commencent a sortir de terre elles sont aggreable a plusieurs a māger Et par aulcune religion & secret de nature elles sont soufisantes ainsi que dit le pline pour rebouter plusieurs maladies qui pourroyent escheoir toute lannee la racine de lortie sauluaige cuyte a quelque chair que soit la faict deuenir assez plus tendre. Galien dit que sa premiere vertu est aulcunement calefactiue desiccatiue & secōdemēt resolutiue & ēfciatiue & a ceste cause puocq̄ luxure & fait cracher les grosses & visqueuses humeurs du poimon & poictrine quant lon boit la decoction dicelle gueriſt aussi les vlceres corosiues & chancreuses. Dyascorides dit que si les fueilles pillees sont mises dedans les narilles estanchent le fleuy du sang et les fueilles fraiches mises sur la marris yssue hors la fait rētrer. Isaac dit de rechief que la semence des orties purge les grosses humeurs prouocque a pisser | vault es douleurs des rains & ayde a luxure principallemēt si lon la mange auec des oygnons & auec le rouy des oeufz. Pline racōpte q̄ pha mas medecin cōposa plusieurs louēges de ladicte ortie q̄ est tres vtile a manger cuyte ou confite | en salade ensemble aultres herbes la semēce se cueillist auy moillōs. Dit de villa noua q̄ ladicte ortie fait dormir les | malades pnurce quelle subtiliatiue: incisiue & absterciue des fleumes grosses humeurs q̄ griefuent na-

ture ⁊ empeschent le sommeil. Secondement dit quelle tollist le vomir ⁊ lus de vomir. Tiercement dit qui mitigue la toux antique ⁊ principallement le miel ou la semence de ladicte ortie aura este maceree ⁊ trempee. Quartement conuient fort a ceulx q̃ ont la colique. Quintement expellist le froit du poulmon ⁊ finablement elle subuient ⁊ est fort bonne a la goutte qui prouiẽt de matiere froide flumaticque ⁊ grosse: et la raison si est/ car lortie est calefactiue incisiue ⁊ subtiliatiue de matiere flumaticque ⁊ grosse: toutesfoys pource que nul ne soit blece ou greue en la gorge a cause de ladicte ortie ou de sa semence il est bon apres quon en aura prins boyre vng peu dhuylle rose.

¶ Sensuyt le quart liure. Et premierement de la salade: et des bestes pour manger.

Il a este chose necessaire descripre premieremẽt aulcunes choses a cause que ce ne fust trop lõg tedieux et indescent explicquer la nature ⁊ vertu dicelles quant en parlerons cy apres aux mixtions compositions ⁊ aultres confectiõs de viãdes: mais doresnauant conuiẽdra dire ⁊ exposer les herbes desquelles composeement ou mixtiquement auecq̃s les dessusdictes ou simplement a par soy apprestees sans icelles auons de coustume a manger: et ce en la premiere table en deffault daultre fruict/ car certes il nest pas de conseil ne chose deue apres cerises prunes ou aultres pommes quon mangeue communement au commencement de table pour donner appetit: auoir encores dessus habundant confection de laictues de cycoree pourpie ou aultres herbes: pource que facillement a cause de la frigidite ⁊ humidite de tant de choses diuerses ensemble mises et ingerees nostre concoction ⁊ digestion bõne seroit tollue ⁊ empesche qui nest chose plus pernicieuse ne dommageable a lhomme. Et pourtant en deffault seullement desdictes cerises ou aultres põmes il ne sera pas mal en este principallement ⁊ au souper plus tost que au disner manger des laictues en ceste facon confites et apprestees.

¶ Des laictues en salades.

A laictue a cause du laict et habōdance de humeur ou pource que remplist de laict les nourrisses selon que dit Apulegius est ainsi appellee. Il ya plusieurs especes de laictues cōme dit pline aulcunes ont les fueilles grandes et larges aultres cresspes & rondetes: aultres qui couppe souuent. Ilz sont este aulcuns qui ont fait difference selon les couleurs et le temps disant que celles laictues qui sont semees en ianuier sont noires en mars blanches: & rouges en auril. Et apres deux moys conuient vne chascune plante planter ailleurs. Aultres plus soigneux ont mys encores plusieurs differences/mais Galien & Dyascorides ney mettent que deux lune domesticque lautre sauluaige. Or de toutes par tous tēps lon peult semer la graine en terre bien labouree grasse/ moiste et bien fientee elles aymēt sur tout estre arrousees souuēt mais communement lon les seme en ianuier ou decembre affin que en feurier soyent transmuees ou en feurier semees pour les transplanter en auril. ¶ Paladius dit que si on les veult belles les fault mettre a leur ayse & au large que lune ne touche lautre. Et quant commenceront premierement a gresler il conuient ycelluy gresset doulcement coupper & apres mettre au dessus vne glebe de terre ou quelque petite tieule. Et son les veult blanches dit que les fault souuent espargir au millieu du sablon de riuiere & se par vice du lieu du temps ou de la semēce la laictue se endurcist son la repulante de rechief aultresfoys satendrira. Dit encores que meslee la graine desdictes laictues en plusieurs semences naistra son prend vne crotte de chieure: et auecques vng poinson ou alesne subtillement lon caue icelle et la dedans ce trou lon met vng grain ou semence de laictue de naritort de basille de roquete & de rayfort. Et puis ladicte crote inuoluie de fiens la mettre & planter en bonne terre bien cultiuee et le rayfort possedera le bas & sen yra en racine: et les aultres semences en hault ensemble la laictue sortiront gardee la saueur dune chascune espece. Aultres ya qui font aultrement/ et eptirpent et arrachent la laictue la fumee & grainee et lieuēt les prochaines fueilles ioictes a la racine de ladicte laictue & en treuly

meſmes lieux ou eſtoient leſdictes fueilles font vng petit pertuis auec quelque fer ou poinſon & mettent illecques les ſemences deſſuſdictes excepte celles de la rayfort & puis auec du fiens lenuelopẽt treſbien & ainſi repulante aduiendra tout entour enuironnee de fueilles deſdictes ſemences qui eſt choſe bien nouuelle & gentille. Les laictues blãches toutes aultres tollerẽt & ſouffrent hyuer toutes ſont de nature & vertu refrigeratiue & moyſte. Et pour ceſte cauſe ſont elles en eſte merueilleuſement agreables & ſecouriſſent a leſtomach degouſte & ennuye de prendre refection et donnent grant appetit de manger Et ainſi que pline racompte diuus Auguſtus fut tombe en vne grant malabie ſe ne fuſſent leſdictes laictues qui le conſeruerent & non ſãs cauſe pource que augmentent et font croiſtre le boy ſang oſtent la douleur du chief qui vient des fumees cholericques font bien dormir lieuent lupure & le deſir dhabiter auec fẽme refraichent et purgent leſtomach & lieuent la chaleur queſt en icelluy & les inflacions aydent a la concoction. Et nya aulcune choſe ainſi q̃ dit ledit pline qui plus incite & lieue lappetit de mãger. Et po'ce les conuient manger par meſure car en manger largement laſchent le ventre & ſon ney mange guieres ſerrent icelluy & reſtãchent purgent le ſentement et aydent grandement a leſtomac diſſolu font bien piſſer. Lon donne les blanches es melancolicques et aux vices de la veſſie. Et praxagoras le donnoit a ceulx q̃ ont diſſentere & cuytes en la poille lon les donne a la colere. Et aſcolides dit quelles gueriſſent la bruſleure ſon les met pillees par deſſus auec du ſel & par ſẽblable raiſon elles eſtaignent le feu ſainct anthoine. Merueilleuſes & grãdes ſont les vertus et louenges des laictues ainſi que dit pline car non ſeullemẽt ſõt bonnes a ce queſt deſſus dit mais encores approffitẽt elles aux vices de la poictrine autãt q̃ lambroiſe mãgees en miel pareillement elles purgẽt les femmes. La ſemẽce des laictues domeſticques vault contre les eſcorpions & ſi ladicte ſemence eſt pillee et beue auec du vin ou de leaue reſtrainct & lieue les imaginacions de lupure qui viennẽt en dormant & garde de poluciõ nocturne: car ladicte ſemẽce beue en eaue eſt des choſes qui ſont contraires a leſperme de lhomme ainſi que dit galien lequel ſelon que recite Serapion au temps de ſa ieuneſſe il mangeoit

Voulētiers desdictes laictues pource quil estoit fort colericque et chault et par lusaige desdictes laictues il refraichoit sa colere. Et quant il deuint vieulx encores les vsoit il cuytes ⁊ boulies pource quil ne trouuoit aulcune herbe par laquelle il peust mieulx curer sa colere que auec les dessusdictes laictues: car lumeur qui viēt delles est froide ⁊ moiste: et toutesfois nest poīt nuysible comme des aultres herbes. En vser trop souuent aulcuns dient comme Dyascorides ⁊ aultres quelles nuysent es yeulx et troublent la veue et ce principallement quant sont dures et sont pleines de laict Car leur humidite lors diminuist ⁊ ont amere saueur engendrent mauluais sang ⁊ obfusquent et obscurcissent les yeulx pource que en mortifiant estaignent les esperitz visibles ⁊ suffocquēt la chaleur naturelle Lon les peut manger cuyttes et crues laictues qui sont nettes et nont point besoing de lauer tu les pourras apprester en ceste facon Car certes plus saines seront sans lauer que celles quon laue en eaue: pource quen lauant perdent ⁊ changent leur bonne nature de laquelle se engendre le bon sang et si accroist la froidure. Et pource quant elles sont bien nettes tu les mettras sans lauer dedās vng plat et par dessus getteras du sel bien pille et apres vng petit dhuylle et vng peu plus de vin aigre y mettras les mangeras tout acoup. Aulcuns ya qui adioustent et mettent ensemble desdictes laictues vng peu de mente et de persil pour auoir meilleur goust ⁊ affin que la grant frigidite des laictues soyt attrempee aulcunement par la chaleur de la mente et persil de lestomach nest pas lors si greue. Plusieurs sont toutesfoys en este qui les mangent simplement auec vin aigre ⁊ ce pour leuer la grant chaleur du temps que lestomach ne peut souffrir. Aulcuns y adioustent ⁊ les mangent auec du miel ainsi q̄ font les chastelans cōmunement en leurs pays. Les laictues cuites bien pressees qui ne rendēt plus deaue mettre dedās vng plat aprestees ⁊ confites comme dessus en son huylle ⁊ vin aigre et bailleras a māger sur table ya aulcuns q̄ mettent ⁊ inspargissent par dessus vng peu de cynamomme ou de poyure bien pille et passe. Et ceste viande fait bien dormir: mitigue ⁊ adoulcist grandemēt la toux qui prouiēt de chaulde humeur: fait moult bien pisser: et retarde bien luxure et mollifie le ventre. ¶ Pli=

ne dit encores quil ya vng gẽre de laictue qui vient de soy mes
me sans semer ne planter quon appelle laictues de chieures: les=
quelles gettees en mer tuent incontinent les poissons prochains
dillecques: et pareillement ceulx de leaue doulce. Vng aultre es=
pece ya qui a les fueilles rondes de laquelle laictue les faulcons
attrayent le ius en gratant lherbe & en touchẽt les yeulx quant
sont vieulx a cause de veoir plus cler. Et de ceste laictue le ius
guerist forment toutes maladies des yeulx & par especial quãt
lon mesle icelle ensemble laict de femme: et si guerist le mors du
serpent & les poinctures des escorpions quant lon boit le ius a=
uec du vin ou lon met la fueille broyee sur la playe et oste auec
ce toutes enfleures: ya vne laictue aussi sauluaige qui a sur le
dos de petites pointes a facon dune serre: et ceste cy par aduẽtu=
re est la endiuie comme verrons maintenant.

De la endiuie et de sa confection.

Ie diroye touslours la endiuie estre espece de lai=
ctue: nonobstant que delle et de son nom noz an=
ciens predecesseurs ney facent aulcune mention
Il ya toutesfois endiuie domestique et sauluai=
ge et vne chascune est bõne & saine. La sauluai=
ge est plus amere: mais la domestique est plus
aggreable & doulce: & celle principallement qui a les fueilles cres
pes. Elles sont toutes selon dyascorides stiptiques & refrigera=
tiues et les appreste lon pour manger en la facon quest dit des=
sus des laictues soyent ou crues ou boillies: sont bonnes a lesto=
mach et donnent grant refrigeration es entraillles qui sont em=
pres le cueur eschauffees: ouurẽt les conduys du foye & des vei=
nes et ont vne vertu singuliere de refroidir les choses chaulde
et eschauffer les froides. Et si sont pillees ensemble leur racine
et mises ainst sur la poincture des escorpions et daultres bestes
piquantes gueriissent icelle: ce pareillement faict le ius baille a
boire es malades

De la borraige et confection de icelle en salade.

Bourraige est vne herbe chaulde et moiste et la meilleur des herbes & plus saine a manger ainsi que dyent Isidore et macer noz anciens predecesseurs q̄ la mettoyent voulentiers dedans le vin ou ilz beuoyent le ius dicelle en eaue tiede pour nourrir sapience et donner force et vertu memoratiue au cerueau. Et dyent encores que si lon donne a boire du vin ou elle aura este maceree ou lon espanche ladicte bourraige parmy la maison elle rendra ioyeulx tous ceulx qui seront conuies & les resiouyra forment ainsi que dit macer en son liure. En ya toutesfoys deux especes: lune est domestique et croist es iardins: lautre sauluaige que on trouue parmy les champs | elle est aspre a toucher en guyse de langue de beuf: et pource est elle appellee en grec buglossa et en latin lingua babula qui vault autant a dire que langue de beuf: elle a vertu de augmenter & engendrer bonnes humeurs prinse en aide en quelque facon que ce soit. Et pource la decoction dicelle est faict bonne a ceulx qui commencent guerir de quelque maladie est aussi bonne es sincopisans et melencolicques et a fieures quartes purge le sang resiouyst lhomme en luy leuant la douleur et melencolye du cueur. Et ainsi que dyent galien | macer | pline dyascorides et plusieurs aultres: selle est gettee dedans le vin resiouyst grandement et purge la collere rouge. Et selle est cuyte en eaue & miel ayde grandemēt auy vlceres de la gorge a la touy et a la rume. Et leaue de ladicte bourraige est grandement cordialle & vault a plusieurs passions douleurs & maladies selon auicēne. Et la peult on apprester pour māger a la table en salade crue & boillie au pot au ius de la chair ensemble des bettes & persil donne bon nourrissement ainsi cuytte & appreste. Mais pour la manger crue en salade puis q̄ tu lauras bien lauee & essuee en vne estamie fort clere ou en vng fille a ce fait expressement tu la mettras en vng plat | et ensemble ladicte bourraige mettras de la calamente | mente & persil & puis par dessus getteras du sel et de lhuylle | et mesle tout ensemble bien a point iusques ladicte bourraige ait beu son huylle et son aspreté soit mollifiee apres y mettras le vin aigre | et puis incontinent la bailleras a table pour manger. Boillie en salade se appreste

tout ainsi proprement q̃ nous auons dit par dessus des laictues

¶ De la salade de plusieurs herbes.

Salade de plusieurs herbes se faict de laictues: borraiges| mente calemente| fenoil persil: bas=me| origan cerfueil| escariole de la fleur du fe=noil et de plusieurs aultres bonnes et sembla=bles herbes odorantes bien lauces essuyees et mises en vng grant plat et inspargies par des=sus du sel et meslees bien auec huylle finablement gette le vin aigre q̃ ainsi vng peu reposees les manger buiser q̃ macher bien a bonnes dentz pource que la plus par des herbes sont sauluai=ges q̃ dures. Et ceste facon de salade requiert auoir plus dhuy=le vng peu que de vin aigre q̃ est plus conuenable a manger en yuer que en este tant a cause des herbes que sont la plus part chaudes comme pource que lesdictes herbes requierent grãde=ment concoction: laquelle se fait trop mieulx en yuer que en este ou aultre temps.

¶ Du pourpie ou pourcelayne et comment sappreste.

Pourpie ou pourcelaine est vne petite herbe qui trai=ne| voulentiers par terre et croist de soy mesmes en aulcuns lieux: aulcuns lappellent porchaille les aul=tres| portulague: sa vertu est froide moiste q̃ stitique selon Galien et Dyascorides| et pource ne peut estre de grant nourrissement combien que soit bonnes viandes pour les febricitans ainsi que dit le plateaire soit bien cuytte ou crue: et principallement a ceulx qui ont fieures agues. Et soy est con stipe du ventre lon peult faire cuyre ladicte pourcelaine en eaue auecques des prunes et puis les manger et aussi lesdictes pru=nes et boire leaue| car lors ladicte pourcelayne humette fort et relaye et a vertu linificatiue et refrigeratiue. Dit encores que la racine parfonde dicelle est merueilleusemẽt| bonne auy leures qui sont fendues soy| fait buisler et consumer icelle en vng vais

, eau de terre iusques a ce que soit bien consumee & deuenue ainsi que poulbre noire: a laquelle poulbre noire ou cendres tu mettras du miel et puis en oindras tes bouches ou leures fendues ou aultre lieu et par ce point guerriront. Et de ceste medecine dit il que les ladres, se oignent pour couurir et pallier leur maladie. Aussi ladicte pourcelayne estaint les ardeurs et excessiues chaleur de lestomach des rains & vessie & leur ayde grandemẽt et principallement quant lon boit le ius & si met hors du ventre toute la vermine & mollifie les nerfz. Pline dit que ledict pourpie resiste contre malles eaues & contre douleur de teste. Et son le mãge cru est bon es vlceres de la gorge a enfleures des gencyues & a la douleur des dentz & fortifie iceulx conformme la voix garde de vomir et oste la soif. Et son la mache apres quon aura mange fruictz vers: lors quant lon sent ces dentz egassees lieue la douleur qui garde de manger: mais la semence beue auec du miel ayde grandement a ceulx qui souspirent. Et lherbe dudict pourpie mise auecq du sel est bien fort bonne a podagres chaudes. Et si ledit pourpie ou pourcelaine est mange ou mache ensemble du vin aigre restanche le flux du sang qui yst du nez. Et auicenne dit que leur nature est stitique et prohibist le flux du sãg et aultre flux antique. Et se on en frote les veines les dracine par sa proprete & non inye par sa qualite: mais en vser dudit pourpie: & en manger trop souuent nuyst es yeulx et y faict venir la toille garde de vomir & tollist luxure. Or pour lapprester a manger apres que soit este bien laue | et les troncz durs & petites branches ostees le mettras dedans vng plat ensemble de loignon hache bien menuement & puis par dessus inspargiras du sel. Et apres y mettras de huylle et du vin aigre Et puis le presenteras ainsi a table. Aulcuns inspargissent du poyure pille par dessus & du cynamomme pour oster la grãt frigidite dudict pourpie.

¶ Du rosmariy confit en salade.

Ceulx q̃ ont de coustume de manger nettement et sainemẽt font vne telle cõfection des fleurs du rosmarin ⁊ cueillent icelles de matin ⁊ sans les lauer aulcunement affin que ilz ne perdent leur force ⁊ vertu: les mettent bien nettement en vng beau plat: et par dessus gettent du sel bien pille et meslent tout apres auec huylle et vin aigre. En ce point confites ⁊ apprestees les presentent a table pour manger car elles vallent a volupte ⁊ sante/eschauffent lestomach font bonne veue: tollissent les rumes et caterres ⁊ sont bonnes merueilleusement aux esmaticz ainsi que dit Pline et Rasis oultre ce dit quelles expellissent les vẽtositez sont bien pisser ouurent les oppilations du foye ratte ⁊ entrailles. Aulcuns les mettent dedans le ventre des lieures et aultres bestes et chair pour les conseruer de puantise/Car leur odeur est a ce propice forte et de grant efficace. De ce fruytier rosmarin ya deux especes/vne sterille lautre quon plante voulentiers es iardins dont les fleurs sont odorantes ⁊ seruent a nostre propos comme dit est ⁊ en fait on des chappelletz ⁊ couronnes. Et ceste espece ainsi que dit dyascorides est vertu chaulde et grandement desiccatiue ⁊ la met on communement dedans leaue ou lessiue/que lon fait pour lauer sa teste/car elle fait grant bien au cerueau et es yeulx: et sa racine ainsi que dit pline mise toute verde et fraiche dessus les playes guerist icelles. Et le ius tãt des fueilles que des racines guerist les escroelles et faict bonne veue/et la semence se donne voulẽtiers en breuuaige pour guerir les vices ⁊ douleurs de la poictrine ⁊ pour augmenter le laict aux femmes ⁊ estaindre le feu sainct anthoine. Le plateaire dit que ledict rosmarin a vertu de conforter a cause de sa bonne odeur/et a cause de sa chaleur a vertu de dissouldre ⁊ a cause de sa seicheresse a vertu de mondifier et consumer. Et son faict ainsi quil dit dudict rosmarin vne decoction ensemble du vin pour la frigidite et debilite du cerueau et le patient recoit la fumee la teste descouuerte vault grandement.

¶ De la malue et confection dicelle.

Eulx qui ignorent la nature et vertu de la malue par aduenture se esmerueilleront si ie la mette icy entre les herbes quon mange: mais certes ie cuyde quant ilz auront veu et cougneu la grant propriete et louenge dicelle ilz cesseront de soy esmerueiller. Mais pour venir a nostre propos la malue est vne herbe molle qui croist voulentiers en lieux gras et si gresse de sa nature la terre ou elle est. Et ya de deux sortes/lune est domestique lautre saluaige et vne chascune a merueilleuses vertus. Celle qui a les fueilles grandes et larges: et les racines blanches est en latin appellee althea/car elle monte et croist fort en hault et cestre est tenue saluaige/lautre est dicte malachen pource/quelle mollifie le ventre. Mais pour manger la domestique est plus conuenable que le saluaige encores que soyent toutes bonnes au corps: elles sont de vertu et nature froide et/moiste au premier degre ainsi que dyent: Galien et Dyascorides. Pline dit quelle vault contre toutes poinctures venimeuses cõme des escorpions/vespes airaignes et plusieurs aultres semblables: et si quelque soit desdictes especes de malue est pillee et auec/dhuyle par auant loy sen oingt ou sur soy loy porte icelle ne pourra estre blece des dessusdictes bestes: et par aduenture loy estoit point dicelles et loy met ladicte malue pillee dessus la poincture elle gettera hors laguillon. Et vault oultre ce contre poisons et venins. Encores dit ledit pline que tant est grande la vertu de ladicte malue que si loy feuoit tous les iours quelque peu de ius de quelque soit delles et nompas grandement pource que nuyst aulcunement a lestomach. Il seroit tousiours sain et ioyeulx et preserue fortement de toutes maladies. Elles lieuent aussi celle grande melencolie qui transporte lhomme dentendement le prouocant aulcuneffoys a desespoir et hors du sens et guerissent les vlceres fluentes de la teste et celles de la gorge auecque du miel. La racine pareillement cuyte conferme les dentz qui croullent. Et si loy touche souuent la dent qui doult de la racine de ycelle malue qui na que

Vng tronc lieue la douleur. Et si lon met les fueilles dessoubz vne femme qui vueille enfanter en sera deliuree plus legierement: mais apres tout incontinent conuient icelles fueilles leuer. Aulcuns ya qui donnent a ladicte femme qui veult enfanter vng petit du ius de ladicte malue cuyte en vi a boire a ieūg Aultres le² lyent au bras la semence pillee ainsi que recite ledit pline. Et zenocrates dit oultre ce que si lon espanche la semence de ladicte malue q̄ na vng tronc parmy le lit elle croistra sans mesure les desirs de la femme qui couchera en icelluy lit. Dyascorides oultre ce enseigne quon cuyse les fueilles de ladicte malue et apres lon les pille bien ⁊ auec dhuyle lon les mette dessus la brullure ou dessus le feu saīct anthoine ⁊ y vault merueilleusemēt. Or sapprestent elles pour manger en ceste facon ⁊ prent lon les fueilles plus tendres et les faict lon boillir apres on les met dedans vng plat auec sel huyle ⁊ vinaigre ⁊ ainsi pareillement lon peult apprester les fleurs desdictes malues. Et ceste facon de salade est fort bonne ⁊ saine pource que amollist le ventre et vault es entrailles inflations et torsions dicelluy guerist la grauelle ⁊ rompt la pierre ⁊ croist le laict es femmes.

¶ De la cycoree et comment sappreste.

LA cycoree peult lon semer en octobre pour seruir en yuer ou au commencement du prin tēps pour la fin dicelluy et pour este ainsi que dyent Pline ⁊ Paladius ayme humidite et terre solue auient voulētiers en terre sablonneuse salee et maritime. Et tant en ses fueilles: brotons que en la racine est bonne et saine. En ya touteffoys deux especes: lune est domestique ⁊ lautre est sauluaige que aulcuns appellent giresol pource quelle se gire et tourne sa fleur selon le soleil. Or au prin temps les brotons et les troncz sont bons. En este les fueilles ⁊ en yuer les racines bien nettes leue le dur qui est par dedans. Apprestees auecques du sel huylle et vin aigre sont saines a manger pource quelles restanchent et refraichent lestomach dissolu eschauffent le ventre prouffitent a ceulx qui ont dissentere. Et quant est cuytte lieue luxure prouffite au

foye es rains & a lestomach: principallement selle a este cuyte en semble Vin aigre & rayfins confitz ou soy lapreste sur le plat en mouft & espargir par dessus Vng peu de cynamomme pille. Les fleurs de ladicte cycoree nõt mye moindres Vertus que les brotons: & sapprestent semblablemẽt comme est dit par dessus. Sa Vertu toutesfois est froide & moiste au secõd degre. En ya deux especes lune domestique qui croist es iardins: lautre sauluaige La domestique est pl⁹ refrigeratiue que nest la sauluaige & soy ius Vault contre les oppilations du foye & mis ensemble: eaue de laictues Vault a conforter le cueur ainsi que dit Auicenne: es Dyascordes dit que Vne poingnee de ladicte cycoree boillie et beue Vuyde la colere & la fleume & soy boit auec du Vin quattre grains de sa semence: ains que lexpces de la fieure aduiengne est grant'remede a celuy qui ont fieures quartes. Et soy prẽt trois grains seullement et loy le baille a boire en Vin comme est dit dessus Valẽt aussi a celuy qui ont fieures tierces ainsi comme dit le Vincent naturel. Mais le ius de ladicte herbe auec des roses & Vin aigre adoulcist les douleurs de la teste ainsi que tient le pline que racompte comme les magiciens enseignoiẽt soy oindre tout le corps du ius dicelle cycoree ensemble de thuylle pour estre plus fauorable & impetrer facillement ce quoy Vouldra q̃ nest pas peu de chose sil est aĩsi. Je ne lay mye toutesfois essaye ne loseroye affermer Jl le dit: ce noy pourtant et que a ceste cause aulcuns appellẽt ladicte cycoree crestoy pour la grãt Vertu & salubrite qui est en elle: les aultres lappellent pancratioy pour ce quelle a auec soy tout bien. En Vser souuent ayde a la Vessie et a celuy q̃ sont enuenimez & touchez de pestilence. Et sur tout semble, quelle soit baillee a nature humaine pour refrigerer principallement le foye.

¶ De saxifrage et comment se confit et appreste.

Saxifrage ainsi que tiẽt apuleius est ainsi appellee pour ce quelle brise et rompt le saxe cest a dire la pierre de la Vessie. Elle ressemble a la pimpenelle | excepte, que la

pimpenelle a des cheueuly et petis poilz: et la sapifrage ney a point. Croist voulentiers entre les pierres vmbreuses et p les meures et espelonques moistes pres des eaues coadunees et fontaines courans et par les roches moillees et sayes goutans en eaue. Dont est merueille ainsi que dit pline quelle soit et vueille tousiours ainsi pres de leaue et ne la sente point/ains la get t et repellist de soy cõbien quon la parfondisse et mette dedans leau ce nonobstant mise dehors tousiours semble seiche tant est grãde la discordance entre elle et leaue: tousiours est verde en este et ne noircist point en yuer: sa racine est semblable a celle du persil/ laquelle bien lauee et decouppee mangee apres aueques sel huylle et vin aigre par sa grant chaleur et siccite comme auons dit rompt la pierre purge les rains et vessie: est toutesfoys de griefue concoction a cause de sa siccite qui est contraire en icelle. Pline dit quelle est fort propre a paindre les cheueuly. Et pour ce faire lon cuist icelle en vin auecques la semence de lache et de huylle assez habondamment affin quon face les dictz cheueuly trespes espes et les garde de tomber. Et ie crois que huylle des amandes y seroit meilleur que aultre selon sa proprieté dessus dicte a son chapitre des amendes./ De rechief dit que si lon faict des fueilles vng chapellet et lon met icelluy sur le chief liene la douleur de la teste. Encores vault ladicte sapifrage contre la colique et yliaque passion: et la poulure de ladicte sapifrage mise dedans vng oeil moul et humer tout ensemble vault ausdictes passions et a rompre la pierre.

¶ De la pimpenelle.

LA pimpenelle ainsi q̃ auons dit par dessus est fortment semblable a la sapifrage. Excepte que elle a poilz et cheueuly et la sapifrage ney a point Sa vertu est moult chaulde et moult seiche. Et aussi a ceste cause est de bien griefue concoction. elle donne appetit et volupte a ceuly q̃ la mangent quãt elle est tẽdre lon prẽt les fueilles et tout le tronc: et seulemẽt les fueilles quãt est dure les salles biẽ nettes et laueres en vng plat auec du sel

huylle et Viy aygre confites loy les mange ſainement pource q̃ ouurent les fibres Voynes ⁊ conduytz du foye ⁊ entrailles: prouocquent a piſſer et rompent la pierre comme la ſaxifrage: noy mye ſi promptement et acoup.

¶ De la Vinete et comment ſapreſte.

Vinete eſt Vne herbe qui croiſt Voulentiers es iardins de laquelle loy Vſe communement au printẽps ⁊ en eſte principallemẽt pource quelle eſt aygrete ⁊ de boy gouſt: refraiche: donne boy appetit de manger: tolliſt la ſoif: conforte ſe cueur ⁊ reprimiſt la colere: ey ya quatre differences ſelon le pline ⁊ Dyaſcorides. Des deuy nous ney Vſõs point en noz Viãdes mais des aultres deuy eſpeces maiteſſois en Vſons: car ſont bonnes ſaines ⁊ aggreables a manger. Lune deſdictes eſpeces aduient Voulentiers en lieuy ſablonneuy ⁊ pleny lee pierres ⁊ a lee fueilles plus petites ⁊ rondetes a la ſemblance fourment de longle du poulce ⁊ ceſte eſt Vng peu ſalee: lautre eſpece Vient Voulẽtiers comme eſt dit es iardins en bonne terre: et ceſte icy a lee fueilles plus longues que na la premiere et neſt mye tant ſalee. Toutes ſont ſelon galien et dyaſcorides de Vertu froide ⁊ ſeiche au premier degre: et engendrent bonnes humeurs. Ey ya qui lee mangẽt de matin a la premiere table ſans lauer ne aultre condiment auec du pain. Laquelle choſe ie fais Voulentiers par le conſeil dung boy mien amy. Aulcuns lee mangent auec du Viy aygre ⁊ aultres y adiouſtent de lhuyle. Et en quelque facon que ce ſoit ſont touſiours ſaines principallement en eſte et en temps peſtilencieuly. Et les medecins en Vſent ſouuent en pluſieurs compoſtes ⁊ ſur tout en breuaiges Car ſi loy boyt la decoction ou aura eſte cuytte expelliſt toutes malles humeurs et eſtainct: et lieue la grate ⁊ rongne qui Viẽt des ſuperfluitez. Et pareillement fait ainſi que dit dyaſcorides ſe loy ſe frotte de ladicte decoction la ou eſt ladicte grate: ou ſi lõ fait Vng baing ⁊ loy met du ius de ladicte Vinete enſemble lea ue dudit baing ou tu te Vouldras baigner. Pline dit que la raci-

ne conferme les dentz si lon la mache ou mange et selle est cuite en vin aigre & lon coule icelluy iust ayde a la douleur desdictes dens ou ainsi que dit Dyascorides si lon cuist ladicte Vinete auec du vin & auec celle decoction lon laue & rynce la gorge souuent pareillement ayde a ladicte douleur. Et si lon boit celle decoctiõ compt la pierre de la vessie: et fait venir les fleures auy femes et leaue ou elle aura este cuytte gueriss la douleur des aureilles ainsi que dit ledit dyascorides. Et ladicte racine de ladicte V ne te cuyte en vin aigre vault a la roigne vlcereuse: & a la morphee et a vne roigne q̃ court & serpit & a aultre semblables maculles et defedacions du cuyr: & ce lon sen oingt de ladicte decoction plusieurs foys. Oultre ce dit ledit auicenne que leaue de ladicte Vinete meslee ensemble vng petit de triacle vault cõtre pestilẽce et pource sil ya aulcuns pins de ladicte pestilẽce preigne demye vnce de leaue de ladicte Vinete & vne dragme de triacle et cecy meslle ensemble: enuiron minuyt soit donne tiede a boyre au pacient & puis soit bien couuert tant quil puisse suer & vault contre ladicte pestilẽce merueilleusement & est esprouue. Encores le iust de ladicte Vinete beue vault contre le fluy des emorroydes & a gens yures. Et dit encores ledit auicenne que si la racine de ladicte Vinete est pẽdue au col de ceulx qui ont les escroelles y ayde grandement qui mest chose fort a croyre.

¶ Des espargues.

Es espargues ya deux especes: lune domestique lautre sauuaige. Et ceste est la plus agreable et de plus grant vertu ainsi que dit le pline. Il est appelle espargue pource quil vient voulentiers en lieux aspres selon que dit Varron. Il croist & gresle en hault et a plusieurs racines est vne herbe espineuse et a ses fueilles menues et poignantes en facon despines ainsi que dit le plateaire. Et pour le semer & cultiuer: Catbon en son liure de agriculture en escript tresfoigneusement. Or lesdictz espargues apres que sont este boullies se mettent dedans vng beau plat & auec du sel huylle et vin aygre se mangent. Aulcuns y gettent par dessus des espices: mangees a la premiere table lieuent les inflacions de lestomach: petit et iu-

pure: lieue la douleur des yeulx et fait bonne veue mollifient le ventre doulcemēt font pisser: et sont vtilz a la douleur des rais estomach ⁊ entrailles. Ceulx qui les veullent de plus grāt efficace ⁊ vertu les cuysent auecques du vin: toutesfoys en vser trop souuent nuysent aulcunement pource que font trop pisser ⁊ blecent et vlcerent a vessie quest chose dangereuse. La racine desdictes espargues pillee ⁊ beue auecques vin blanc rompt la pierre tollist la douleur des rains ⁊ des genitoires: et contregarde venir la pierre ⁊ grauelle. Galien dit que leur vertu est desiccatiue ⁊ abstersiue sans calefaction ne infrigidacion ⁊ ouurēt les oppilacions du foye ⁊ des rains. Pline ⁊ Dyascorides tiennent que le ius de la racine cuytte en vin ⁊ detenue vng peu dedans la gorge lieue la douleur des dentz ⁊ semblablement faict le ius desditz espargues detenu en la gorge ⁊ tant ladicte racine que la semence sont bonnes a ladicte douleur des dētz selon auicenne. Et dit le plateaire que la semence vault contre la doule' destomach ⁊ entrailles ⁊ contre la pierre ⁊ contre la passion yliaque: et se peult garder ladicte semēce toute annee. Oultre ce pline ⁊ dyascorides dient que son donne es chiens ledit espargue a manger les occist ⁊ principallement la decoction diceulx. Et sō est oingt dudit espargue pille ensemble de lhuylle non ne pourra estre poinct des abeilles. Finablement le plateaire dit quilz sont chaulx ⁊ secz dont si on prent les summites desdictes espargues deuant que la semence soit produicte ⁊ lon fait icelles boullir auecques la chair ou auec le ius dicelle vault contre les oppilacions du foye ⁊ de la rate ⁊ contre vne maladie appellee strangurie ⁊ dissurie ⁊ semblablement contre la douleur destomach ⁊ entrailles ⁊ contre la passion yliaque ainsi comme dit ledit plateaire.

¶ Du lupili ou entreuenieux ⁊ leur confection.

Lupius ou entreuenieux est vne herbe aspre chaulde et moiste croist voulētiers parmy les hayes et buyssons empres des ronces et orties greslent ⁊ montent tousiours en hault au commencement du prin temps

dont en careſme len prent les greſletz qui ſont tendres ⁊ les fait on boillir: apres que ſont cuytz on les appreſte en telle facon que auons deſſus dit des eſpargues. Aulcuns les font frire a lhuyle ou a lauue ⁊ ſont bien plaiſans a mãger: boillis ſont plus ſains combien que ne nourriſſent gueres ilz purgent et font bon ſang ouurẽt les cõduitz du foye: font biẽ piſſer ⁊ dõnent bõne couleur.

Des capres ou taperes: ⁊ comment ſappreſtent.

CAparis eſt vne herbe ſpineuſe qui croiſt voulentiers et vient des parties dorient dont les fueilles les fleurs et leſcorce ſont bõnes en medecine. Il croiſt de haulteur dung cruptier a grandes racines et ligneuſes naiſt en lieux ſecz ⁊ pres des murs. Le pline dit quon doit fouyr celluy darabie comme peſtilencieulx et celluy de la poille pource quilz font vomir ⁊ mouuẽt le ventre ⁊ leſtomach violentemẽt et celluy daffrique gaſte les gencyues Touteſfois ie croy que a preſent leur nature ſoit changee car nous voyons iceulx maintenant eſtre bons et principallement celluy de egypte lequel emporte ſur to⁹ aultres le pris: mais pour dire leur vertu eſt chaulde et ſeiche ſelon galien et dyaſcorides eſt viande bonne a la rate ⁊ poulmon. Son mange le fruit ſalle ſans lauer laſche le vẽtre: mais nuyſt a leſtomach. Et ſil eſt laue eſt meilleur plus agreable: mais nourriſt peu donne touteſfois appetit de manger mondifie leſtomach eppeliſſant ⁊ deboutant les fleumes par le bas ouure les oppilations du foye ⁊ de la rate ſil eſt cuyt ⁊ appreſte en vin aigre miel huyle ⁊ mange a la premiere table. Plt ne dit que ceulx qui vſeront tous les iours deſdictes capres nauront ia danger de paraliſie de douleur de boyaulx ne du foye: pource que leſdictes capres ouurent les conduytz qui ſont empres le cueur. Et eppeliſſent les humeurs glueuſes ⁊ melencoliques de la rate font bien piſſer: tuent les vers et gros lombrics excitent luxure et tiennent forment la vertu de triacle contre venins. Et ſe peuuent leſdictes capres appreſter en ceſte facon et maniere: premierement les conuient mettre dedans leaue chaulde. Mais quelle ne bouille point et la les laiſſer iuſques

ayent perdu leur saleure puis les conuient mettre en eaue fraiche et la demourer iusqs soyent refroidies finablement les oster de la & en quelque linge bien net les presser & essuyer bien et les mettre dedans quelq̃ plat auecque de lhuyle et vng peu de vin aigre. Aulcuns y adiouſtent et mettent enſemble ladicte confection des fueilles de la mente pource que y ſont bien ſeantes ſaines et de grant volupte. Dyaſcorides dit que quant leſdictes eaues ſont cuyttes en vin aigre et auec celle decoction loy rince et laue la gorge lieue la douleur des dentz. Et pline dit que ce fait la ſemence & la racine quant on la mache auec la dent qui deuſt Et a ce ſaccorde dyaſcorides.

Des paſtenagues et cariotes: et comment ſappreſtent.

Sidore dit que les paſtenagues qui ont toute leur vertu en la racine & en la ſemẽce ſõt ainſi appellees pource q̃ leur racine eſt vng aggreable & comenable paſt a lhõme: & pource ſont dictes paſtenagues. Il en ya de deux ſortes et eſpeces: lune croiſt & aduient de ſoy meſmes: lautre loy ſeme an prin tẽps ou en autonne en terre bonne & bien labouree. Et ſelon hygene en feurier/aouſt: ſeptembre & octobre en parfont labouree. Elles cõmencẽt eſtre bonnes a manger quãt ont vng an & ſont plus vtiles de deux ans. En yuer ſont plus prouffitables: mais pl⁹ agreable ſont en autonne. Des blãches en ya & de rouges: les blanches ſappellent proprement paſtenagues & les rouges ainſi q̃ dyẽt les medecins ſappellent cariotes leſq̃lles sõt meilleures es iardins: & principallemẽt au terroer de viterbe. Et les paſtenagues blanches naiſſent voulentiers et plus ioyeuſement par les champs ſans cultiuer toutes ſont de concoction difficille et de petit et gros nourriſſement. Toutesfoys leaue mouiſe en laquelle la racine deſdictes paſtenagues aura eſte cuytte donnee a boire mitigue grandement les vices du foye les torſiõs des boyaulx & les vices des/genitoires & des rais & eſt vtile a diſſenterie antique. Et ſi ladicte racine eſt cuytte en laict et dõnee a boire gueriſt le pleureſie: & ſelle eſt atachee au col mitigue lenfleure des genitoires. Et qui portera ladicte

pastenague sur soy ne sera point touche des serpens ainsi que di ent Macer & Dyascorides qui mest chose fort a croyre. Et pour ce la principalle vertu desdictes pastenagues est en la racine: la quelle est sur tout excitatiue a luxure pource quelle est calefacti ue vētositiue humectatiue: lesquelles trois choses acouurent et sont en luxure selon les medecins. Lon fait vne cōfection desdi ctes racines comme mettent les pandectes pour exciter gēs de biles & vieuly a procreation donner puissance dhabiter auec sa fēme. Et prent lon lesdictes racines bien nettes & apres lon cuyst icelles tresbien & les decoppent lon menuemēt & expriment leaue apres lon les fait recuyre en miel bien net & despume iusques a ce q̄ ledit miel soit forment consume & incontinēt lors loster que ne se prennent au chaulderon et vng peu par auant y conuient mettre des pignons mōdes & du cynamomme: gingembre/noix muscade & aultres semblables. Et ceste confection est fort bon ne tant a ce quest dit dessus comme a conforter la vertu digesti ue faire & procreer bon sang & multiplier & augmēter lesperme mais sās faire ceste confection lon peut bien apprester pour mā ger a table lesdictes pastenagues aultrement. Et se peuuent boillir par deux foys: la premiere decoction doit lon getter: & secō dement lon les doibt recuyre ensemble la laictue. Et puis mises dedans vng beau plat auecqs sel viu aigre coriandre & poyure confites. On les peut commodeement bailler a manger: pource quelles mitiguent grandement le plereusis la toux et ydropisie et excite a luxure. Aussi les peult on faire apres la premiere de coction auec de lhuyle ou de lauue mises p loppins & enfarinees Et tout ainst pareillement peult lon faire des cariotes comme auons dit des pastenagues Selles sont toutesfoys bien cuyttes soubz les cendres & charbons/et cuyttes que soyent lon les laisse vng peu refroidir et puis les plumer et nettoyer des cendres et mises par loppins dedans vng plat auec sel huyle et vig aigre et si veuly mettre vng peu de moust ou de viu cuyt & inspargir par dessus des espices doulces seront merueilleusement aggrea bles & nya riens a mūger plus delectable. Et/proffitent en deux choses principallement cest a reprimer la melēcolie et faire bien pisser es aultres parties comme au foye estomach et a la ratte sont greuantes.

¶ De la salade et confection doignons.

Les oygnons se cuysent pareillemēt dessoubz les cendres ⁊ charbons iusques a ce que tout le cru diceulx soit exale et bien cuyt apres que soyent refroidis ⁊ decoppez menuement ⁊ mis en vng plat ensemble du sel: huyle moust ou vin cuyt se baillent sainement a māger. Aulcuns y mettēt par dessus du poyure ou du cynamomme: aulcuns ya qui adioustent du vin aigre. Et ceste salade est bonne et saine principallement a lascher le vētre ⁊ faire bonne digestion. Des autres vertus dessus est dit a son chapitre.

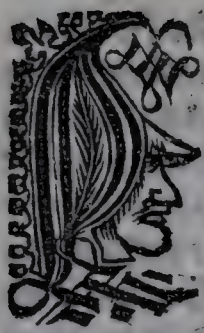
¶ De la salade et confection des porreaux.

Les porreaux se boulissent ou se cuysent dessoubz les cendres, et mys en vng plat auec du sel vng petit et vng peu plus de miel mangez a la premiere table sont vtilz merueilleusemēt pour guerir la toux antique enracinee. Ce que nous dit cy dessus tant des oygnons porreaulx que autres herbes se pourront bien apprester et confire aultremēt ainsi que verrons en leur lieux quant viendra le temps ensuyuant lordre de nostre table.

¶ Vng plat de salade de testes et corees de chappons et gelines.

Les entrailles des gelines ⁊ aultres oyseaulx le polmon aussi les piedz: testes crestes et le col laueras tresbien et lauez que soyent ⁊ bien boillis mettras en vng plat et par dessus getteras du vin aigre de la mente et persil et impargiras du poyure ou du cynamomme et apres incontinent presenteras a table.

¶ Plat de langues andoilles et saulcisses.



Les langues sallees doyuent estre bien cuyttes en leaue et quant seront assez cuyttes les fault decoupper a beualx et delies lopins apres les mettre dedãs vng plat auec persil mẽte, et saulge et des espices ce que sera besoing et finablement y getter par dessus du vin aigre: et tout ainsi des andoilles et grãs saulcisses. Et cecy trop mieulx feras en yuer que en este pource q̃ ladicte viande requiert grande concoction laquelle se fait trop mieulx en temps froit que en chault.

¶ La difference des chairs et en quel temps vne chascune se doit apprester.

Or est il ia tẽps de venir a celle table que ie appelle secõde et principale, ou lon parle des chairs qui nourrissẽt trop mieulx nostre corps et plus sainement que nulle aultre viande: mais pour ce que les bestes tant terrestres que volantes nourrissans lhõme sont grandement differentes et variables: il conuient pareillement que leur qualite soit diuerse et non seullemẽt different au sexe a leur estat en aulcunes de leurs parties: ains aussi a leur mesme espece car meilleurs sõt les gelines que ne sont les coqz et les chieures, si la necessite contraint sont meilleurs que les boucz et les masles chastres sont meilleurs que les femelles les bestes ieunes pareillement sont meilleurs et plus saines que les vieilles se nest porceaulx lesq̃lz sont meilleurs et plus sains de six moys ou dung an que quant sont plus ieunes. Les moutõs aussi sont assez meilleurs que les brebis et ceulx qui sont nourris es montaignes ont meilleur sang et plus subtil et par cosequent sont de meilleur nourrissement que ceulx du plain pays vallees ou des pallus. De rechief les bestes qui paissent les grandes herbes si comme les beufz et vaches sont plus maigres et par consequẽt moins sauoureuses en yuer q̃ en este ꝑ le deffault de pasture et en este sont plus grasses et de meilleur saueur. Les bestes q̃ paissent les menues herbes sont grasses et tendres des le commencement dyuer iusques au meillieu de leste car aussi en ce temps

trouuent assez pasture. Et les bestes qui broutent les fueilles & branches des arbres & buyssons sont bonnes des le cõmencemẽt deste iusques en yuer/car elles ont alors bonnes & tendres pasture. Les bestes qui paissent les petites & seiches herbes sont meilleurs et saines a manger que celles qui paissent les grandes et moistes herbes. Celles qui sont nourries de glans chastaignes forment orge: feues ou millet sont plꝰ sauoureuses q̃ celles q̃ ne mangent q̃ du bray ou de lherbe ainst que nous pouons congnoistre clerement au goust des porceaux ou gelines. Et les bestes qui sont priuees de leur nature sont de moindre chaleur & de plꝰ grant moisteur que les sauluaiges et pource leur chair est plus molle & plus legiere a digerer & est de bon nourrissemẽt & va legieremẽt par les veines: mais elle se pourrist & corrompt tost & facillement & tistement se depart du corps par sa moisteur. Et la chair des bestes sauluaiges par ceste raison seroit plus profitable/car cõbien quelle soit de petit nourrissement demeure toutesfoys plus longuement au corps. En toutes manieres de bestes le masle est plus chault et plus sec que la femelle & pource sont ilz de meilleur nourrissement & plus sains a manger excepte le bouc. La chair des bestes chastrees tiẽt le moyen entre la cõplexion du masle & femelle/car ilz sont plus froitz que les masles & plꝰ chaulx que les femelles. Et entre les bestes de froide complexion les masles sont meilleurs a manger: & entre celles de seiche & chaulde complexion les femelles vallẽt mieulx que les masles par especial en leur ieunesse sicõme ysaac. Les bestes aussi qui sont trop grasses ou trop maigres ne sõt point si louables & vtilles pour manger cõme sont celles q̃ tiennẽt le moyen entre maigre & gras/car les trop grasses lieuent lapetit empeschẽt la cõcoction engẽdrẽt humeurs glueuses q̃ dõnẽt ennuy au cueur & desplaisãce & lachẽt lestomach: & pource de la chair trop grasse noꝰ deuõs choisir le plꝰ maigre pour manger/& de la trop mesgre le gras. Encores ya il diuersite es bestes selon la mutation du tẽps/car elles ont plus de sũg & de moelle en vng tẽps q̃ en aultre sicomme il appert clerement des huystre & des molles qui sont plus remplyes en pleine lune que en aultre temps. Et ainst peult estre de toutes bestes sicomme dit arristote en son liure des proprietez des elemens/ et moult ya daultres bestes qui

en vng temps amegrissent combien que ayent assez a manger et en aultre temps engressent sans manger gueres comme appert des arondes et aultres oyseaulx: et par ainsi grande est la diuersite qui aduient par cause du temps dyuer. Et pource donc ques a venir a nostre propos la chair des bestes qui sont de seiche et chaulde complexion est appropriee conuenient et bonne en yuer et moyenne en este comme sont pigons/tours et merles. Et la chair des bestes de chaulde & moiste complexion est bonne en autonne si comme chair de pourceau/ de caillee: bequefigues: et aultres telz petis oyseaulx. La chair des bestes froides et moistes et bien seante aggreable et bonne en temps deste: ainsi que cheureaulx et pouletz et aultres semblables. Et celles qui sont froides & seiches au prin temps comme sont ces petis oyseaulx qui saillent du nid. Car tout ainsi que en yuer lon doit manger toutes viandes chaudes/car le contraire en este viandes froydes no⁹ conuient sercher pour la volupte & sante de nostre corps et selon le temps telle viande. Encores ya il grande difference a lapprester/car aulcune veult estre rostie: lautre boillie: lune frite/lautre en paste mise. La chair qui est grasse vault tousiours mieulx rostie que boillie et la maigre par le contraire. Et celle chair qui est moyenne entre gras & maigre en quelque facon que lon veult peult estre mise & appareillee. La chair rostie et frite est de plus grant nourrissement/et de plus dure digestion pource quelle est trop seiche & sans humeur: mais la boillie est plus moiste et de meilleur digestion proueu que elle ne soit trop grasse. Car lors ainsi que auons dit mieulx vault rostie que boillie. Mais pour narrester en cecy plus que nest besoing passons, oultre pour expliquer particulierement la vertu & nature dicelles bestes: lesquelles tant pour necessite comme pour affluence superfluite et gloire humaine nature nous a donnees pour en viure et vser honnestement & tempereement en ceste presente vie. Et premierement veons du beuf.

¶ Du beuf/vache/thoreau/ou veau.

Le beuf a lappellation duquel ie comprens thoreaux/ vaches ⁊ veaux est grandement necessaire a lusaige de lhomme. Et premieremēt a cause de labeur pour porter charoyer ce quō veult pour cause aussi de son laict/ beurre ⁊ fromaige qui en yst: ⁊ pour sa chair principallemēt de laquelle en sommes forment nourris ⁊ substentez du cuyr et de sa peau chaulces/ ⁊ noz piedz de fouleure contregarde noz iambes deaue ⁊ dordure deffensoires. Oultre ce des cornes dudict beuf nous en faisons des lanternes: pignes/ cors/ cornes/ maches despeces ⁊ couteaux en plusieurs autres telles gentillesses. Du cif pareillement en fait lon des chandelles pour nous enluminer de nuyct. Et finablement il nya riens audict beuf que tout ne soit bon ⁊ prouffitable a moult de choses: voire sa fiente de laquelle son engresse la terre et ensēble du vin aigre vault a la douleur des arteilz du pied ⁊ contre ydropisie son en oingt le malade au soleil ainsi que dit le pline. Daultre part les femes sen coulorēt et font venir les ioues rouges dudit fiens: seullemēt lauees icelles ꝑ auāt deaue fraiche en este font ce auec de la fiente du veau huylle ⁊ gōme meslee. Le fiel encores est bon a plusieurs choses comme a la douleur des dentz mis sur icelle dent qui deult ou en rincer la gorge. Les poetes dyent q̄ iupiter voulut plustost conuertir ⁊ transfigurer en forme de beuf quāt il ayma europe que en nulle autre espece de beste ⁊ ce par les grans vertus ⁊ louenges dicelle: dont noz anciens predecesseurs considerans les grās biens quil a faict a nature humaine auoyent ycelluy beuf en si grant honneur ⁊ reuerence q̄l estoit prohibe ⁊ deffendu sur peine de perdre la teste doccire icelluy sans cause: ⁊ si aulcun transgressoit ou passoit ledit commandemēt estoit capitallemēt aussi biē pugny q̄ sil auoit tue vng hōme. Le pline dit q̄ en indye ya beufz aussi grans que chameaulx ⁊ ont les cornes de quattre piedz de hault ⁊ nya qui nōt q̄ vne corne ⁊ daultres qui en ont trois. En surie nya q̄ nont point de peau pendante soubz la gorge: mais ilz ont sur le dos grosses bosses: le thoreau vient ⁊ saillist la vache en vng coup laq̄lle vache porte ap̄s .x. mois ētiers ⁊ au bout de dix mois fait ses veaux: ⁊ selle na poīt au p̄mier coup ap̄s/ vīgz

toure incontinent passes elle requiert de rechief & appete le thoreau qui la saille & selle a prins a ce coup & le thoreau tire a coste deptre la Vache conceura Veau masle & sil tire a senestre conceura Veau masle & sil tire a senestre conceura femelle ainsi que dient Varron & Pline. Encores dit ledit pline que le beuf est la seulle beste qui paist lherbe en reculant arriere & dit q̃ la plus lõgue Vie des Vaches est de .xV. ans & des masles & thoreaulx de Vingt ans & commencẽt auoir leur force a .V. ans & dit q̃z se en graissent quant sont lauez deaue chaulde. Les Veaulx sont ditz et apellez tant quilz allaictent: desquelz on en garde aulcũs po⁹ multiplier & renouueller les aultres achetent les bouchiers po⁹ occire Vendre & manger. Aussi tuent ilz des beufz quant sont Vieulx et ne peuent plus labourer & des Vaches quant elles ne portẽt plus. La chair du beuf est de froide & seiche nature de forte cuytte au pot & de forte concoction en lestomach dõne gros aliement trouble & melancolique & pource engendre gros & melẽ colieux sang: et quãt ladicte chair se cuyst bien a la forcelle donne assez nourrissement: ne la fait p̃ toutesfoys trop bon Vser: fors ceulx qui ont lestomach chault & puissant pource quelle demeure moult en ladicte force & ne se cuyst mye legierement et pource les melencoliques sen douent demettre: car de sa nature elle meut thomme & fait tomber en roignes lepro sie: et en fieures quartes fait Venir les lentilles au Visaige et Vne maniere de mesellerie appellee elephante: et aultres melencolieuses maladies. Mais la chair du Veau est meilleure & plus seure & saine a manger & engendre bon sang pource quelle est fortement dalliement attrempe & se cuist plus legierement. Et par ainsi nest pas de merueille se ladicte chair de Veau Vient souuent es tables des gens nobles & seigneurs: La chair du beuf qui est Vieulx et casse est la pire de toutes pource quelle est froide & seiche & se donne petit & mauluais nourrissemẽt. Et sur toute autre chair fait Venir les dessusdictes maladies.

¶ Du mouton brebis oeille & aigneau.

LE mouton a lappellacion duquel se comprens Vrebis et aigneaulx est merueilleusement Vtil a nature humaine: tant a cause de sa laine de laquelle on maintes guyses en sommes couuers et aornez: comme aussi de sa peau:

chair laict et fromaige qui est en nostre grant cõmodite & vsaige. Et nya riens sur luy qui ne nous soit tresbon & vtile. Car le fiens est bon pour engresser les champs & les terres & encores la dicte fiente ongles cornes et fiel est tout bon en medecines/ car selon Galien et Dyascorides la fiente du mouton auec du vin aigre mises sur les verrues & aultres superfluitez de chair les gueriss & meslee ladicte fiente ensemble cyre dissouluee auecq̃s huylle reuse gueriss la bruleure du feu. Dr ledict mouton q̃ nest pas chastre est en latin appelle aries pource q̃ ce fut la premiere beste qui fut sacrifie sur lautel des payes lequl autel estoit appelle ara & dilec vint aries cy comme dit Isidore lequl moutõ ou aries est prince de tous les aultres qui sont chastres & aussi des brebis. Et pource luy a donne nature plus de force que auy aultres & tient vng ver en la teste que quant il poinct il le meut a ferir & hurter de sa teste contre ce quil rencontre pour celle heure De ceste beste dit le pline en son huitiesme liure quil hayt les aignaulx naturellement & suit les vieilles brebis & est plus profitable en sa vieillesse que en sa ieunesse. Et conuient quil soit de fier couraige plus que les brebis & aultres. Pline enseigne q̃ sil est trop rioteux & hurte trop les aultres & les tempeste quon luy perce les cornes pres des oreilles auec quelq̃ biro ou aultrement & il en perdra sa fierte Et dit encores q̃ son luy lie le dextre genitoire il engendra des femelles & son luy lie le senestre engendra des masles: encores enseigne & dit q̃ si le vent daustre et de midy vente engẽdra femelles: & si le vent daquilõ tire des masles. Et telles veines q̃ laura dessoubz la langue de telle couleur seront les aignaulx: cest a dire si les veines sont noires: noires seront lesdictz aignaulx: & selles sõt bicolorees & de couleur diuerse: les aigneaulx aussi le seront. Le front de ceste beste est moult dur/ mais il a les temples foibles: & pource luy a nature donne les cornes dessus pour le contregarder & deffendre ainsi que feroit dune targe ou escu. Et pour assaillir ses aduersaires cy cõme dit pline/ car ce nest mye raison que celluy soit sans armes q̃ a les aultres a guyder & conduyre aussi va il tout le premier fier et hardy en la confience de ses cornes. Il se cõbat au tẽps damours po[r] ses femelles & hurte & repellist ses aduersaires autãt quil peult & souuẽt recule pour mieulx ferir. Ne craint pluye ne

vent| ains demeure illec tout quoy sans soy leuer si nest que le pasteur en mette vng deuant pour esmouuoir les aultres et le tire par les cornes car les autres suyurõt aps. Il doubte ⁊ craĩt moult le tonnerre sicõme les brebis q̃ en auortẽt souuẽt de paour quãt elles sont seulles ⁊ pource dit le pline q̃ quãt fait tel tẽps le pasteur les doit congreger ⁊ mettre ensemble affin q̃ soyent reconfortes pour la compaignie. Tant q̃ le mouton est ieune il est meilleur a mãger que la brebis ne laignel qui alaicte: car sa chair nest pas si moiste ne si glueuse ⁊ pource elle engẽdre meilleur sang sicomme dit Isac en ses dietes. La brebis est plus molle simple ⁊ debonnaire que nest le mouton. Dit arristote que elles portẽt iusq̃s a sept ou a huit ans ⁊ portẽt selõ q̃ diẽt varrõ: et pline cent cinquante iours: et ceulx qui sont conceus apres ne vallent riens. Et dit aristote que si lesdictes brebis se tournent vers le vent de septẽtrion elles concepuont aigneaulx masles et par le contraire selles se contornẽt deuers le vent de midy elles porteront femelles. Quant les vieilles brebis lesmeuuent a luxure en aulcuns temps determine cest signe de bon temps aduenir. Et quant les ieunes sesmeuuẽt auant q̃ les vieilles cest signe de pestilence q̃ doit celle annee venir sur lesdictes oeilles. Lesdictes brebis sengraissent de boyre ⁊ a ceste cause, les pasteurs leur donnent a manger du sel pour les faire bien boyre En autõne il leur donne du sel auec leur viande pour leur multiplier le laict ⁊ en este leaue froide: en yuer la chaulde leur est meilleure La chair des oeilles nourries en lieu moiste nest mye bonne les aigneaulx selon loppinion des latins sont ainsi appelles pource q̃lz angoiscent ⁊ cõgnoissẽt leur mere au bayer ⁊ a la seulle voix Pline dit quilz naissent en yuer ⁊ au prin temps ⁊ que ceulx diuer sont a preferer a ceulx du prin temps ⁊ dit que entre toutes bestes cest la seulle qui naist vtillement en yuer. Ceulx qui sõt conceus ⁊ nes au vent daquillõ sont meilleurs que ceulx q̃ naissent au vent daustre ainsi quil dit: or des aigneaulx il en ya des masles ⁊ des femelles lon garde les femelles voulentiers pour multiplier: et des masles lon choisist le meilleur et le plus fort pour fornir a gouuerner les brebis les autres tãdis q̃lz alaictẽt on les vend aux bouchiers ou lon les chastre au cinq̃esme mois acomply ⁊ les garde lon pour engraisser ⁊ puis les manger q̃ts

ey sera le temps car la chair est fort bonne & saine & meilleure q̃ celle des aigneaulx pource quelle est chaulde & seiche par attrẽ pance & celle des aigneaulx & a plus de mudite que na de cha= leur. Le sang toutesfois des aigneaulx quant on le boyt gueriſt depilance & est saly a plusieurs apostumes ainsi que dient Ga lien et dyascorides. De la chair du mouton qui nest chatre se tu men croys ne toucheras pource quelle naprouffite point/ Ains nuyst grandement. De la vie des moutons ou brebis de dix ans au plus long et en ethiope de treze selon que dit pline.

¶ Des chieures et cheureaulx.

Chieure est appellee en latin capra ainsi q̃ dit Varron pource quelle carpist et prent voulentiers les brotz et sũmites tendres des arbres: elles ayment les buyssons & au tres petis arbres trop plus que lherbe des champs et les roches et aultres lieux as= pres plustost que le plain pays tout au cõ traire des oeilles. Pline dit q̃ les chieures vivent en ethiope vnze ans & es aultres pays ne vivent guie= res plus de huit ans: elles font aucuneffoys quatre cheureaulx en vne portee ainsi quil dit/ mais ce nadvient pas souuent. Elles portent cinq moys comme la brebis. Et quant sont trop gras= ses ne portent point & ce quelles portent auant le tiers ay tient peu de prouffit. Elles concevent en novembre pour faire leurs cheureaulx. En mars alors que les buyssons et aultres petis arbres commencent mettre les brotons nouueaulx. Aulcunes chieures ont cornes & en ya qui ney ont point. De celles qui por tent cornes peult lon congnoistre leur temps et aages par le nõ bre des neudz qui sont es dictes cornes. Celles qui ney ont point sont plus habondantes en laict que les aultres comme tient le dit pline: Varron dit q̃ cest merueille de ce q̃ Archelaus escript q̃ les chieures tirent leur alleine non mye par les narines comme les aultres bestes mais par les oreilles. Elles ont tousio'rs fie= vres a cause de leur chaleur luxurieuse. Et plusieurs ainsi que recite Pline dient quelles voyent aussi bien de nuyt q̃ de iour et

pourtant dit il que le foye desdictes chieures est vtil merueilleu
sement a la veue & a ceulx q̄ ont obscure veue en deussent man
ger voulentiers. Lesdictes chieures ont dessoubz le menton vne
barbe pendant dont dit ledit pline que si aulcun tyre vne chieure
par illecques les aultres chieures se prendront a regarder cōme
toutes estōnees & esbahyes. Elles nuysent grādemēt es arbres
les mordāt & rongeant dont plusieurs arbres en meurēt. Elles
lesliēt voulentiers les oliuiers les q̄lz en laissent de porter fruit
Et pour ceste cause anciennement lesdictes chieures estoient im
molees & sacrifiees a minerue deesse de sapience & de paix pour
ce que soliuier est arbre a elle attribue et dedifie. Aristote dit en
son tiers liure des bestes que lesdictes chieures ont laict sans es
tre grosses en moult de regions mais quon leur frotte les ma=
melles dortices | car le sang en yst premierement: et apres vient
le laict q̄ nest guieres de moindre valeur q̄ celuy de celles qui sont
grosses ou preingz. Dit encores ledit aristote q̄ selles conceuent
cōtre le vent de septentrion elles ont cheureaulx masles & par
le contraire auront femelles contre le vent de midy. Et pource
voulentiers quant le masle la veult saillir peult cōmodeemēt
elle tourne le visaige deuers septentrion. Elles deuiennēt gras
sees auant boiuēt eaue sallee & selles mongent du sel quant sont
grosses ou preingz en ont plus de laict. Dr lusaige des chieures
nous est bien neces saire Car leur laict et leur chair vault pour
māger & de la peau lon en fait les pānes pour fourrer noz robes
cōtre le froit: pareillemēt sen font de boutz ou des oyres a porter
huyle & vin aussi de ladicte peau lon en fait des esteufz & paul=
mes a vent pour iouer. Le fiens & lozine engressent la terre si q̄
il nya riēs en la chieure q̄ ne soit tout boy | car aussi cōme dit pli
ne au. xxviii. liure la fumee du poil et de la corne des chieures
fait fouyr les serpēs & vault contre molz venins: & les cēdres q̄
en sont faictes rongēt & mangēt la mauluaise chair & restrain=
gnēt le fluy & humeurs des playes & fistulles: la peau des chie
ures nouuellemēt escorchee gueriss les playes & autres vlceres
Et quāt lon est couuert tout chault le sang cuyt auec la moelle
de la chieure oste le venin de la personne q̄ est empriso̅nee & gue
riss de la morsure des serpēs & des escorpiōs. Le poulmon chault
de ladicte chieure mis sur le lieu qui est mordu des bestes enue=

nimees tire hors le Veniy & en oste langoisse. Le fiel chault oste la maille des yenly & esclarcist la Veue. Le ieuyer rosty Vault cõtre mesellerie son en mãge souuẽt. Soy Vrine chaulde Vault contre la douleur des aureilles & son laue & rince la gorge de son laict gueriſt la douleur des dentz. Les proprietez & moult dault tres met ledit pline de la chieure et tant que mille remedes con tre diuerſes maladies ſont trouuees audictes chieures. Et ſur tout galien et dyaſcorides dyent que quant le foye deſdictes chie ures eſt rosty tant la liqueur qui en yſt ſon ſen oingt comme la Vapeur son met ſes yeulx ouuers deſſus ycelle receuant la feu= mee comme pareillement ſon mãge apres icelluy foye eſt gran= dement Vtil a lobſcurcite de la Veue et eſclarciſt moult ycelle. Dr la chair des chieures ne auſſi des boucz puans ſe tu mey croys ney macheras: mais des cheureaulx treſbien. Car il nya chair entre les beſtes domeſtiques qui ſoit meilleur plus ſaine ne de meilleur ſaueur / car elle ne nuyſt point & ſi eſt de facille con coction nourriſt treſbien et engendre bon ſang attrempe entre chault & froit: pource q̃ la ſeicheresſe naturelle dudict cheureau eſt attrempee par la moiſteur de ſon aage ainſi que dit Iſaac en ces dittez. Le cheureau maſle Vault mieulx que la femmelle et eſt de meilleur digeſtion et mieulx nourriſſãt: ſa chair eſt moult conuenable a nature humaine. Et par eſpecial a ceulx qui Vi= uent dilicieuſement et ſont en repos non mye Vault a lucreſſe qui enſuyt et loue la ſecte de Pictagoras et Vit en labeur et en trauail continuellement.

¶ Du cerf.

Cerf eſt ainſi appelle a cauſe de ces cornes / car Ceraſtoy en grec Vault autant comme cor= ne ainſi que dit Iſidore il doubte et craint fort le cry & moiſure des chiens tellement que quãt ne peut aultremẽt fouyr: pluſtoſt ſe Viẽdra ren dre a la mercy de lhõme q̃ des chiens: & quant la cerue Veult faire ces petis cerfz elle ne craint point tant la Voye et la traſſe des gens que celle des beſtes et concoit Voulen tiers apres que Vne eſtoille nõmee arture eſt apparue: elle porte

huit moys ⁊ en fait aulcuneffois deux a vne foys ⁊ si tost que a conceu se depart du masle dont le masle lors abandonne enrage de luxure ⁊ fouist la terre ⁊ le groing luy deuient noir iusq̃s ait icelluy laue de la pluye La cerue ains que face ces petis cerfz se purge dune herbe quon appelle seselis a ce que pl⁹ legieremẽt se deliure. Et quant est deliuree elle vse dune aultre herbe appellee aros pour auoir habondance de laict ainsi que dit Pline. Et dit plus oultre que quant les petis cerfz commencent estre vng petit fors elle les apprent a courir saillir et a fouyr les veneurs. Les masles quant ont passe leur forcennerie de luxure mangent terriblement. Et quant ilz ce sentent trop gros il serchent les cauernes ⁊ lieux cachez pour eulx mucer quon ne les trouue pource quilz congnoissent naturellement quilz ne pourroient fouyr pour la pesanteur et empeschement de leur gresse ⁊ cecy font iusques a ce que soient amesgris. Le cerf quant il fouit ne continue point son cours mais sarreste en regardant les gẽs et si lon sapproche lors commence a fouyr. Il fouit le bruyt des chiens ne puissent sentir ne congnoistre la ou il a passe il trie celle part la ou le vent va ⁊ a ceste astuce il decoit les chiens. Il prent grant plaisir a ouyr flaioler les pastours ⁊ aussi quant il chantent ⁊ oient merueilleusement quant ilz lieuent les aureilles ⁊ sont sours quãt les ont abaissees. Pline dit que cest vne beste fort sĩple ⁊ sesmerueille de toutes choses ⁊ sarreste la tout coy ⁊ estonnee tellemẽt q̃ si vng cheual ou vng beuf viẽt pres ilz nauiseront ia le veneur qui les chassera: ou silz lauisent il se prendront admirer larc ou les sagettes quil porte. Ilz passent la mer a grant flote ⁊ compaignie nageans par belle ordre lũg soustenant lautre ⁊ le plus fort va le premier ⁊ lautre ap̃s met sa teste sur le dos du premier ⁊ le tiers sur le secõd ⁊ ainsi iusq̃s au dernier ⁊ par ceste maniere ilz passent ⁊ nagent plus legierement ainsi que escript ledit pline ce quon peult veoir bien souuent quant ilz passent dela cylice en lisle de cypre et ne voyent point la terre ⁊ tirent et serchent le riuage par le seul odorer: les masles ont cornes ⁊ les ꝑdẽt chascun an au tẽps nouueau ⁊ q̃t il les doit perdre il se muce cõe celluy q̃ doit perdre ses armes ne ne vient point en lieu aparẽt iusq̃s il les aura de nouueau recouurees. Et dit lon quon ne peut iamais trouuer la corne dextre

pource qui la muce en terre a cause que on ne senpuisse ayder en plusieurs medecines De quelques soit desdictes cornes brullees lodeur fait fouyr les serpens. Et congnoist on le temps desdictz cerfz par les branches de ces cornes car chascun an en croist vne nouuelle iusques au septiesme an. Et alors les cornes luy viennent semblables si que ne se peult plus congnoistre mais lon cõgnoist quant est bien vieulx par ces dentz car il en a lors peu: ou nulles. Les cerfz font grant guerre es serpens ⁊ serchent voulentiers leurs tanieres ⁊ cauernes ⁊ celles qui ne veullent yssir dehors il les attirent par leur seul esperit de leurs narines ⁊ les mangent. Lon trouue aussi que pline tient que lesditz cerfz viuent cent ans ⁊ plus sicomme il prouue clerement des cerfz que Alexandre print ausquelz fist mettre des cercles dor entour le col esquelz cercles estoit escript ⁊ note le temps que furent pris et puis les laissa aller. Et apres plus de cent ans de la mort alexandre lon les trouua auec lesditz cercles: lesquelz estoyent ia couuers par la force de la gresse quilz auoient. Pline dit que en affrique na point de cerfz. Le cerf nest iamais malade de fieures. Car il scet la medecine quil luy fault faire et pource dit pline qui fut vne princesse q̃ mangeoit tous les iours de matin de la chair du cerf ⁊ vesq̃t longuemẽt sans fieure auoir. Le cerf selon aristote est vne beste qui na point de fiel ⁊ pource sont ces entrailles si ameres que les chiens nen veullẽt manger silz nont bien grant fain ⁊ dit que le sang ne se caille point ains est tousiours cler ainsi comme le sang dung lieure quest contre la nature des aultres bestes. De la cerue dit le pline q̃ mange aulcunesfoys vne pierre qui la fait plus legierement deliurer ces petis cerfz. Et quant elle est morte lon trouue aulcuneffois ceste pierre dedans son ventre laquelle vault grandemẽt a faire les fẽmes enfanter legierement ⁊ a ce vallẽt les os qui sont au cueur de ladicte cerue sicomme il dit. Au cueur du cerf a vng as q̃ est de grãt vertu cõtre beaucoup de maladies ⁊ la met on plusieurs nobles medecines. Galien ⁊ dyascorides dit q̃ la moelle du cerf est la principalle de toutes les moelles ⁊ de plus grant force et vertu pour resoluir ⁊ mollifier les durtes ⁊ rigueurs des nerfz par cõfricacion ⁊ ap̃s ceste est la moelle du veau. Dient encores que la cendre de sa corne dudit cerf nettoye ⁊ cõferme les dentz q̃

crollent ⁊ sont mouuables. Et si mitigue aulcunement la douleur quest en icelles ou par confrigacion ou soit ꝑ lauacion mõdificacion. Et a ce le pline saccorde ⁊ oultre ce dit que aulcuns dient q̃ la lymeure ⁊ cendre de la corne crue du cerf est a ce plus parfaicte ⁊ de plus grant efficace. Et si ladicte corne est cuytte en vin aigre et auec celle decoction laue et rince la gorge y ayde merueilleusemẽt a ladicte douleur des dentz Or la chair du cerf est froide ⁊ seiche ⁊ pour manger est de vertu sorment semblable a la chair du beuf pource quest de forte concoction ⁊ nourrist peu ⁊ augmente melancolie ⁊ gros sang toutesfois elle est plus suaue ⁊ conuenable a manger en este que en yuer ⁊ principallement au moys daoust. Et comme auons dit des autres chairs elle est pire ou meilleure selon laage ⁊ diuersifient leur nature, car le cerf ieune sur toutes chairs sauluaiges vault le mieulx. Et le sang qui en est fait ⁊ engendre est plus delie ⁊ si a moins de superfluite: iacoit ce quil soit melancolieux et quant ilz sont ieunes silz sont chastres en sont meilleurs grandement/car leur chair est plus temperee. Mais la chair du cerf vieulx lon doibt fouyr/car elle est du tout mauluaise ⁊ engẽdre sang sur tout melencolique: et pource ie conseille que nostre brute ⁊ nostre celio ne mangeussent point affin quilz ne tõbent du tout en melẽcolie.

¶ De lours.

Lours se concoit au commencement diuer non mye ainsi que les autres bestes: mais tout ainsi que les hommes qui sacollent ensemble et couchent en terre lung sur lautre: apres quelle a prins et conceu elle se despart du masle et entre en quelque fosse ou cauerne en laq̃lle fait ces petis ours dedãs trente iours: et nen a iamais plus de cinq a la foys. Et sont au commencement comme vne piece de chair blanche qui nest point formee et nont ne yeulx ne poil et sont vng peu plus grans que vne souris ⁊ ny apt riẽs fors q̃ les ongles mais la mere les forme de sa langue en les lechant. Cest chose fort secrete que les trouuer alors car les masles se mucẽt quarante iours et les femelles par quatre moys. ¶ Et silz ne trouuent fosses ou cauernes assez secrettes a force de buissons

et rameaulx darbres ilz font leurs maisons quon ny pourroit riens veoir ne vẽt ne pluye ny scauroit entrer. Et la se dormẽt par.viiii.iours si tresfort q̃ son les deuoit tuer ne les scauroient reueiller & par ce tẽps q̃ sont ainsi dormãs sengraissent merueilleusement et celle gresse est bonne en plusieurs medecines ainsi que dient pline galien et Dyascorides. Et principallement pour garder les cheueulx de tomber et les faire naistre: est bonne aussi quãt le cuyr des mains ou daultres membres fend a cause du froit son sen oingt. Et aussi a aultres aposiemes de sang. Et aulcuns dient ainsi que escript Dyascorides que se aulcun sen oingt tout le corps ne craindra point aulcũs insultz de mauuaises gens qui mest chose fort a croire & quast superstitieuse. Apres que lesditz ours ont dormy ces quatorze iours ilz sesueillent & viuent seullement de succer leurs pates de deuant. Et quant les petis ours ont froit la mere les serre entre sa poytrine et les eschauffe et couue soubz elle comme feroit vng oyseau ces oeufz Theofrastus dit chose merueilleuse que par ce tẽps la son gardoit la chair cuytte des ours elle croistroit. Au temps nouueau ilz yssent hors de leurs cauernes & les maslles sont moult gras & ne scet on la cause camme ainsi soit veu que de long temps par auant nayent ne beu ne mange ne fort dormy excepte lesdictz quatorze iours. Mainteffoys ilz ont les yeulx troublez et fort obscurs et pour ceste cause serchent ilz les abeilles affin quelles leur poignent et picquent le visaige taut que en sortisse le sang et toute celle humeur qui leur trouble les yeulx et empesche de veoir clerement sen yssse. Lours a la teste foible sur tout et le tiõ la forte par le contraire. Et pource sil aduient par contraincte ou aultrement quilz tombent en bas ilz mettent les mains ou leurs pastes deuant & couurent principallement celle partie qui est plus foible et debille ilz ont le cerueau enuenime & pource lõ ne mange point la teste ilz vont a deux piedz droictz et sont de grant force tellement quilz desracinent les arbres et se combatent bien souuent contre les thoreaulx & les prennent aux dens par les narines ou par les aureilles & par les cornes auecques les pastes de deuant. Et puis les tirent a terre de si grant force et les tourmentent si tresfort de leur pesanteur que ilz les contaignent a cheoir et puis les mettent a mort. Et aussi il nest

beste si malicieuse q astude a mal faire que tours ainsi q̃ met le dit pline a soy huytiesme liure: ilz mangent les gerbes du bled: les rameaulx des arbres: les raysins: pommes abeilles formis et plusieurs aultres choses et font des maulx grandement. Ilz sont impatiens et plains dire q se veullent venger de ceulx qui les touchent ainsi que dit aristote. En beuant ne laschent point leaue cõme les chiens q au lires bestes ne la tirent pas comme font les beufz: mais la boyuent en mordant ainsi que dit Pline en sa fin du dixiesme liure. Lon prent les dictz ours auec des latz ou auec des faulx q par aultre subtilitz dẽgins comme espieux et mailletz selon que recite Theofrastus. Sont a mãger de tarde q griefue digestion q nuysent a la rate q au foye engendrent malles humeurs tollissent lappetit de manger q est viande biẽ fastidieuse et venimeuse sur toutes aultres chairs et se cuyst pirement q̃ aultres q dõne petit nourrissement q vault mieulx sa chair ainsi que dit Dyascorides pour remouuoir et oster maladies qui ne fait pour donner nourrissement.

¶ Du porc sanglier.

Sanglier est vne beste aspre et cruelle dont a cause de soy aspreté elle est en latin appelle aper A peine la peult lon appriuoiser combien que il soit chastre qui est cõtre la nature de toutes aultres bestes qui deuient plus priuees quant on leur a oste les genitoires. Le sãglier est si cruel quil ne doubte point la mort: ains se oppose et viendroit encontre le fer du veneur et quant il est feru si se combat il hardyement contre luy iusques a la mort. Il a deux grãs denlz en la gorge bien poinctues et fort dont fiert blece et despeche tout ce qui luy resite et vient encontre. Pline dit que en indie ilz ont les dentz dune couldee et tortueuses: ilz ont au coste destre vng os tresdur lequel mettent tousiours au deuant pour eulx deffendre ainsi que lon feroit dune targe ou escu. Quant ilz sentent quilz se doyuent combatre ilz frottent leurs dentz a vng arbre. Les masles fierent des dentz contre mont et pource ne peuent gueres nuyre a ceulx qui sont couchez a terre: et les fumelles ne blecent que du groing. Le sanglier escume p la gorge quant se combat et quant est au faict de nature il est moult

fier en amours et se combat fierement pour la femelle et grate la terre aux piedz & dresse sa soye sur le dos & en ceste facon monstre sa grant ire & mange moult peu en icelluy temps incessamment court apres elle & en deuiẽt de ce moult maigre. Selon pline lorine du sanglier gueriſt la douleur de la veſſie & de la grauelle: & ainſi faitſſe loy mange la veſſie dudit sanglier & ladicte vrine meſlee auec huyle roſat gueriſt le mal des aureilles. Ladicte vrine griefue fort le sanglier tellement quil ne peut fouyr ſil ne la met hors & conuient quil ſarreſte & comme vaincu demeure la: tant eſt grande lardeur de ladicte vrine quil en bruſle iuſques a ce quil fait piſſee. Son fiel vault pareillement contre la pierre & grauelle & eſmeut grandemẽt au fait de luxure ainſi q̃ eſcript ledict pline. Dyaſcorides dit q̃ ſa fiente ſeichee & puis deſtrẽpee & beue auec du vi & de leaue eſt ſingulier remede a ceulx qui crahẽt le sãg de la poictrine & ſicue la douleur antiq̃ du coſte Et quãt elle eſt prinſe auec du vin aigre conforte les os briſez & les reſiouyt: & quãt eſt meſlee auec cire diſſolue en huyle roſe gueriſt les contorſions des nerfz: la chair du sanglier eſt plus ſeiche et moins froide q̃ celle du porc priue. Et ceſt pource q̃ le sanglier ſeſmeut plus ſouuent & vit & mange plus ſeiches viandes & en plus chault air q̃ le porc priue. Et pource ſa chair & ſa greſſe en eſt plus dure & delicieuſe principallemẽt ſil a eſte prins a grãde peine & ſoit eſte fort trauaille deuãt ſa mort | car par tel trauail et mouuement ſa chair en eſt plus tandre ſaine & ſauoureuſe. Publius ſeruilius fut le premier ainſi q̃ eſcript le pline qui preſenta a romme le sanglier pour manger tout entiere a table | et Fuluius lippinus fut le premier q̃ trouua les huitres pour les nourrir. Auicẽne dit que la meilleur des chairs ſauuagines eſt celle du sãglier | car pource que ſa chair eſt plus legiere que celle du porceau domeſtiq̃: elle eſt de fort & puiſſant nourriſſement et de legiere digeſtion. Et dit encores que ladicte chair tant du porc ſauuaige que priue eſt bonne a gens ieunes ſains et fort | laborieux q̃ ne ſont point diſpoſez a opilations & ſi eſt bonne a ceulx qui veullent engreſſer. Et pource dit Raſis que la chair groſſe eſt plus adaptee et appropriee a ceulx qui trauaillent que neſt la deliee et legiere & p le contraire la deliee chair vault mieulx a gens oyeux et qui ne trauaillent gueres.

¶ Du daiy cabriel ou chieure sauluaige.

Daiy est vng cheureau sauluaige qui est legier a court merueilleusement: et toute sa force & fiance est a fouyr dont a nature pource quil est ainsi foible luy a donne legierete de corps & de membres en lieu darmes pour deffendre sa vie. Et de ce dit marcien que le sanglier se deffend de la dent & le cerf de la corne: et le daiy a sa deffence a fouyr: il ayme les montaignes et eslist les herbes medicinalles et de bonne odeur et mange les brotz des arbres quāt il y peult toucher & attaindre. Quant est naure il mange dune herbe quon appelle serpentine pour faire saillir fer hors de la playe sicomme escript aristote au cinquiesme liure des bestes. C'est vne beste que a peine se peult apriuoiser son sang est medecinable. Car amollist les nerfz retraitz & oste la douleur des arteilz & de goutte. Et met hors le venin et cueur māge ou prins en breuaige ayde fort ment a toutes les douleurs du corps. Plusieurs autres vertus et medecines recite Pline des aultres parties du daiy qui seroit fort long a racompter. Le daiy est forment semblable es qualitez des cabriolz ou chieures sauluaiges lesquelles sont bonnes & saines a manger: et la chair est doulce et de bon goust. Et aussi la chair du cheureau sauluaige et du daiy ainsi que dit Aristote est de plus tendre et meillure saueur que de beste qui soit. Et ce a cause de son mouuement et des bonnes odorances quilz mangent ainsi que dit ledit pline. La chair est de bon nourrissement et nest nuysante en riens que tant seullement de ce que faict tirer le sang et tomber en melancollie.

¶ Des lieures et connilz.

Eulx le qui dient que le lieure est ainsi appelle pource quil a les piedz legiers: en courant faillent & ne dient pas vray ains est ainsi q̄ dit Varron vng nom grec fort ancien qui ne veult pas dire ne signifier cela: mais les connilz sont bien appellez ainsi a cause quilz fouissent la terre et y font leurs tanieres & petites cauernes pour habiter et la

dedans ilz font leurs petis connilz & en font souuent & multe-
plient merueilleusement. Et tant en ya en aulcuns pays cõme
en espaigne & auy isles quõ appelle baleares quilz gastent tous
les bles & font venir la famine en icelle contree. Et list on ain-
si que escript Pline que le peuple des isles baleares vont dem-
der ayde & secours de gẽs darmes a lempereur auguste pour re
sister & faire guerre contre la grant affluence & multitude intol
lerable desdilz connilz. Le lieure est moult esueille & paoureux y
ne se combat point car il na nulles armes fors la legierete pour
fouyr quant est assailly des chiens. Il a la veue foible ainsi que
ont forment toutes bestes qui nont palpebres pour couurir les
yeulx quant elles dorment/mais il oyt moult cler & par especial
quant il a les aureilles dressees: car quant sont pendantes pour-
ce quelles sont longues & leur serrent le trou des aureilles et ne
peuent pas si bien ouyr. En ce nature a bien pourueu de leur fai
re aussi longues aureilles pour deffẽdre leur yeulx lesquelz nõt
point de couuerture ainsi quest dit & auecques ledictes aureilles
ilz se deffendent des mouches & daultres bestes & vermine. Le
lieure a les piedz velus par dessoubz affin que ne se blessent en
courant et en trouueras peu daultres bestes qui ainsi les ayent
velus par dessoubz comme dit Aristote au tiers liure des bestes
Il a les cuisses de derriere plus longues que celles de deuant & a
ceste cause il court mieulx & plus voulentiers encontremont q̃
encontre val et si par force luy conuient descendre il prent la val
lee par trauers et nompas droictement. Pline & Varron mettẽt
plusieurs especes de lieures car en ytalie sont blancz dessoubz le
ventre ceulx qui viuent es alpes en yuer de neige & ne craignẽt
point le froit ainsi comme escript le Pline sont tous blancz & nõ
guires grans. Ceulx doultre les alpes en macedoine sont grãs
merueilleusement en espaigne et en ytalie moyens. En ce natu
re nous a este begnine dauoir produict ces bestes innocentes tãt
pour nostre plaisance et esbatz comme pour nostre vsaige. Pre-
mierement a la chasse en prenons grande volupte apres en noz
viandes en prenons a noz tables diuersement recreation et oul
tre toutes aultres bestes ledictes lieures et connilz multiplient
merueilleusement. Les femelles prennent du masle incontti-
nent et tandis quilz nourrissent les petis elles en ont des aul-

tres dedans le ventre ⁊ en font plusieurs a vne foys formēt to⁹ les moys. Archelaus dit que le lieure a dessoubz la queue autāt de pertuis de nature cōme il a des ans. Et dit que le lieure a le sexe de masle ⁊ de femelle ⁊ engendre sans masle ⁊ pource nest point de merueille sil en est tant grāde multitude car pour chasser ne manger quon saiche faire lon ne les peut terrir ne vuider Ilz nous sont fort necessaires ⁊ proffitables tant pour manger que pour couurir ⁊ faire fourreures de leurs peaulx quant sont de saison aussi en plusieurs medecines : car galien dit que si lon oingt du cerueau cuit du lieure les genciues des enfans quāt les dentz doiuent naistre elles naistront assez plus facillemēt ⁊ sās douleur et cecy est esprouue ⁊ notoire a to⁹ ceulx qui en ont vse. Et si lon mange ledit cerueau aulcuns dient que vault beaucoup aux membres tremblās ⁊ que le caillet vault contre tout venin et anecques du vin aigre principallemēt contre escorpiōs et araignes ⁊ sil en est oingt par auant ne sera ia feru ne poinct desdictes bestes veuimeuses. Et briefuement ledit pline dit q̄ ledit caillet vault contre tous venins ⁊ est comme deffensoire ⁊ trouue lon au coste du lieure vng os semblable a languille leq̄l est bon pour nettoyer les dentz ⁊ a guerir la douleur dicelles ⁊ a la douleur des rains manger les rains du lieure crus ou cuytz : mais q̄ ne les maches auec les dentz sont bōs ainsi quō dit. Et pline recite q̄ ceulx q̄ auront ⁊ porteront le talon du lieure nauront point de douleur de ventre q̄ mest assez fort a croyre. Aultres medecines met ledit pline que ie laisse pour abreger. Or la chair dudit lieure est seiche plus q̄ nulle aultre sauluagine et si engendre melācolie/mais si vault elle trop mieulx vser q̄ chair de bouc ne de chieure. Ceulx q̄ sont de seiche cōplexion nen deussent point manger pource quelle nourrist peu ⁊ mauluaisemēt Mais la chair du connil est temperee aulcunement fort legiere et de bonne digestion ⁊ nourrist mieulx ⁊ plus facillement que le lieure lequel est froit ⁊ sec ⁊ pour ceste cause nourrist melancolie principallemēt ainsi que dit magnini si ledit lieure ou connilz sont vieulx car lors sont de euiter. Et le tēps meilleur po⁹ les manger est quant sont pres de faoner ⁊ faire les petis et ne vallent riēs si ne sont gras a manger pource que leur chair est seiche de leur nature ⁊ la gresse attrempe leur seicheresse. La

chair du connil peuent vser ceulx qui sont eschappez de chaulde malladie/car elle conforte lestomach & donne appetit de manger et engendre bon sang et subtil:encores que soit vng peu melancolieux.

¶ Du porc espy:herisson:&r & tesson.

En indie et en affricque le porc espy se trouue peculieremẽt il a le dos aspre plain & couuert despines comme le herisson & luy est fort semblable/mais il est plus grant & a plus longues espines. Et quant il sorrit et fremist la peau il gette icelles espines contre les chiens qui viennent apres pour le prendre & picque et poinct lesdictz chiens au museau ou la il les peult attaindre affin que ne le suyuent plus ainsi que escript le Pline en son liure huytiesme. Il se cache dedans sa fosse ainsi cõme fait tours quatre moys de lyuer & fait sa prouision pour icelluy temps comme le herisson et seny va par les vignes ou par les bois et monte sur les arbres et les hoche et branle et en fait cheoir les pommes et aultres fruictz apres se voultre par dessus iceulx fruictz et fiche ses espines et aguillons dedans lesdictes pommes et aultres fruitz tant quil en est tout charge. Et oultre ce il emporte vne en sa bouche et les porte a vng arbre creux ou en quelque cauerne ou il repaire: et la les garde pour manger a son besoing. Il preſagist et congnoist quant le vent de septentrion se veult tourner en aultre et conuertir en marin:et lors incontinent senfuit en sa fosse. Et pource en constantinoble vng homme deuinoit les ventz a venir:et les anoncoit aux gens par lexperience duдit herisson. Quant il sent quon le touche il se clost tout ront entre ces espines cõme vne pellotte et sarme de cesdictes espines affin quõ ne le puisse prendre. Et quant il voit quil ne peult eschapper il gette vne vrine venimeuse qui nuyst a soy & aux aultres quelle touche & selle chet sur son dos il en est blece & en tõbent les espines & lors le prent on plus legierement. Il se clost & serre si tresfort dedans ces espines que a peine le peult lon ouurir son ne le met dedans leaue chaulde. Car alors se ouure il incontinent que il sent ladicte eaue et le prent on par vng pied derriere. Car aultrement

lon nen pourroit cheuir. Aulcuns ont voulu dire ceste beste estre en nature superflue si nestoit ses espines ⁊ aguillõs selon pline: mais vrayement encores q̃ la chair dudit porc espy ⁊ de lerisson ne soit gueres requise ne ne viengne gueres a table entre noz viandes si est elle touteffoys saine et bonne ⁊ ayde a lehomach lasche le ventre: diminuyst la leprosie guerist la rongne: ⁊ quãt est sallee mitigue lydropisie ⁊ garde de pisser dedãs le lit ceulx qui sont coustumiers dy pisser ⁊ les espines et coyne sont bonne et necessaires pour nettoyer les draps ⁊ expollir les vestemens et plusieurs aultres choses. Aulcuns ya qui mettent a table encores oultre ce pour manger les tessons ⁊ aussi les lers qui sõt gros ratz des arbres que aulcuns appellẽt ratz grieules lesq̃lles bestes ne sont pas forment differentes es qualitez du porc espy. Du tesson dit le pline que quant on le chasse il retient son aleine et enfle sa peau pour mieulx soustenir les morsures des chiens et les coupz des bastons: il congnoist la tempeste venir ⁊ pource fait il sa fosse soubz terre qui a entrees diuerses ⁊ quant le vẽt vente il estoupe de sa queue le pertuys deuers le vent ⁊ les aultres laisse ouuers. Il faict en ladicte fosse prouision pour viure en yuer: ⁊ selle luy fault il vit de dormir. Se combat voulẽtiers contre le regnart ⁊ le hayst grandement ⁊ pource que tendis q̃l quiert sa proye ledit regnart va faire son ordure dedans sa fosse pour lempuentir ⁊ luy faire laisser le lieu. Du ler ou du rat grieule dit pline en son huytiesme liure quil dort ⁊ repose tout lyuer et semble quil soit mort ⁊ en este sesueille ⁊ habite par les boys et par les iardins ⁊ monte sur les arbres mãge pommes poires raysins: noix ⁊ tous aultres fruitz. Et chantent ⁊ cryent toute la nuyt: ayment leurs compaignons et se combatent contre les estrangiers tellement quilz les vaincront ou ilz mourront a la poursuyte: nourrissent pere ⁊ mere en leurs vieillesse moult diligemment en signe de grant pitie. Sesiouyssent grandement de lyuer quant est doulx affin que ne soyent troublez en leur dormirs par les eaues ⁊ tempestes ⁊ la dormant ⁊ reposant finissent leur vieillesse ⁊ deuiennent nouueaux ⁊ resiouenissent leste venant ainsi que rescript ledit pline: ⁊ tout ainsi semblablemẽt se reposent les mustelles.

¶ De la tortue.

A tortue est vne beste q̄ est enclose emmy tres-dures escaille ou elle se retrait quāt on luy fait aulcune molestē. Et la tourtue deaue ⁊ de terre: celle deaue est mortelle et a vne queue assez longue: celle de terre est nette et bonne a manger ⁊ sa queue est fort petite: la tortue est fort layde ⁊ horrible a regarder et fait des oeufz comme la geline: mais ilz sont plus palles et plus petis: est vne beste a quattre piedz comme vne rayne et a la teste petite comme vne couleuure ou serpent: ⁊ a lescaille par dessus dure ⁊ tachee de diuerses taches. La chair des tortues des boys ⁊ iardins est medecinable car elle recouure la vertu qui est perdue par maladie ⁊ pource est elle bonne a ceulx qui sont thisiques et ethiques. Aristote dit au trezieſme liure des bestes: que beste qui a plume ou escorce na point de vessie car elle boit peu et ce quelle boit se conuertist en plume ou en escorce ou escaille. Mais de ce est excepte la tortue car elle a vessie ⁊ pisse ⁊ si a lescaille ⁊ polmon sanguin pour receuoir ces superfluitez et si a roignons pres de la vessie qui est mouſt petite.

¶ Sensuyt le cinquiesme liure de oyseaulx pour manger.

¶ ceulx qui ont premieremēt trouue ⁊ mis a table les paons ⁊ aultres oyseaulx pour manger me semble quilz ont ce delicieusement: et magnificquement aduiſe pource que lesdictz oyseaulx se composent viandes sur toutes autres suaues bonnes ⁊ voluptueuses ⁊ pl⁹ conuenātes ⁊ adaptees es tables des roys: princes ⁊ grās seigneurs que des poures menues gens. Et pource se doibt refraindre et garder le petit ⁊ menu peuple ⁊ ceulx qui ne peuent souffrir ainsi que dit le Satire ⁊ a qui largēt ⁊ rentes ne bastent ⁊ ne scauroyent porter la charge ⁊ despēs de gouster ⁊ māger telles bonnes viādes car elles appartiennent a gens copieuses haultes ⁊ delicieuses: ⁊ a ceulx principallement que fortune ⁊ la temerite des hōmes non mye par science vertu ⁊ industrie: mais p trōperie deception flaterie rapport et aultre chaterie ⁊ ribauldrie a

erige ⁊ mis auant non seullement en richesses que seroit a supporter: mais aux plus haulx supremes degrez de dignite. Ceulx icy sont au iourdhuy par la grace desquelz les paons faisans chappons ⁊ aultres oyseaulx apparent estre nez. A ceulx icy sōt deubz precieux vestemens grans meubles et tout ce que nature a peu produyre. Oygnons ⁊ ailx pompont mãgera auec moy non obliant anthoine ⁊ mecenate: lesquelz embrassent voulentiers pourete et demetrio conuiera cincinnate pour manger seullement des herbes puis que fortune le veult ainsi aydant plus tost aux pigres negligens ⁊ mauluais que aux industrieux diligens et vertueux.

¶ Du paon ⁊ ostruce.

Viengne le paon au plat deuant tous aultres oyseaulx ⁊ tout ainsi comme estant vif veult auoir tousiours et se delicte en gloire maintenant mort soit participant en icelle. Que le paon ayme ⁊ soit prins de gloire se peult congnoistre facillement ainsi que dit Pline quant il est loue car il se prēt lors a espandir ⁊ dresser sa belle queue comme vng sercle ⁊ se met a lencōtre du soleil pour mieulx demonstrer ses belles couleurs reluysantes ⁊ reduyt toutes ses plumes. Et les yeulx qui sont aux summites dicelles par belle ordre affin que soyent plus apparentes et se prent a les admirer soy tournant dung quartier ⁊ daultre ⁊ fremissant icelles pour mieulx les dresser ⁊ ordonner ⁊ a moult grant ioye que on le regarde ce faire. Columelle dit quil fait cela quant il est en amours: ⁊ stimule de cupidite. Oultre ce dit le pline que le paon pert voulentiers les plumes quant les arbres perdent leur fueilles ⁊ les remet apres quant florissent Et tout ainsi q̄lz sont fort orgueilleux quant ont belles plumes: par le contraire quant ont perdu icelles sont hōteux ⁊ doulans ⁊ serchēt obscuritez ⁊ cauernes pour eulx cacher quon ne les voye. En lisle de samo ou la deesse iuno a son temple en ya grant habondāce ainsi que dit Varron. Aussi sont lesditz paons dedifiez ⁊ en la tutelle de ladicte deesse iuno selon les poetes ⁊ par plusieurs proprietez q̄ sont ausditz paons sont atribuez droictement aux riches dont ladicte iuno en est deesse comme Bocasse en escript fort songneusement en son neuf

uiesme liure de sa enologie des dieux. Le paon masle est loyseau a qui nature a dõne la palme de beaulte sur tous aultres cõme dit Varron. Et enseigne ceulx qui les veullẽt nourrir pour profit & multiplication quilz ayent plus des femelles que des masles/car ainst que dyent pline: Columelle et paladius a cinq paones vng masle est assez souffisant. Et le contraire/doyuẽt faire ceulx qui en quierẽt seullement plaisir et deliit/car trop plus beaulx sont les masles que les femelles. Lesdictz paons masles poursuyuent leurs oeufz & petis paons cõme se estoyent estrangiers iusques a ce que le² soit venue la creste & celle belle petite couronne de plumes/qlz portẽt sur le²s testes: au tiers an ilz mettẽt leurs couleurs & cõmencẽt a procreer/car par auant sont tendres & sterilz & ne peuuẽt riens engendrer q̃ vaille & cõmencent venir eychaleur auy ydes de feurier & les prouocque loy a luxure ainst que dyent ledict Columelle et paladius auec des feues rosties vng peu pour leur en donner de cinq en cinq iours tiedes Et st les oeufz des paonnes sont mys dessoubz les gelines: lesdictes paones ne se occuperont point a couuer iceulx & en feront troys foys lannee que ne feroyent point selles estoyent occupees a couuer. Et la premiere couuee est voulẽtiers de cinq oeufz: la secõde de quattre: & la tierce de troys ou de deux. Or se tu veulx que les gelines couuent iceulx il te fault choisir les plus belles et grosses gelines: ausq̃lles tu dois bailler & soubzmettre au premier croissãt de la lune neuf oeufz pour les neufz p̃miers iours cinq oeufz paonins & les quatre de geline. Et au dixiesme io² te fault leuer ceulx de geline & y en mettre autant daultres frais affin que au bout de la lune cest au .xxx. iour to⁹ puissent ensemble eyppellir. Les oeufz paonis q̃ auras mys soubz ladicte geline quãt elle ira prẽdre sa refectiõ tu trouueras biẽ souuẽt dessoubz dessus: pource que ladicte geline ne les pourroit comme fait les siens facillemẽt tourner. Et affin q̃ tu congnoisses mieulx celle part qui aura este tournee la dois signer auec du charbon ou de lancre. Et si la geline estoit des moyennes que ne fust souffisante les pouuoir couuer ne luy en doys bailler que troys oeufz paonins & six de geline. Apres que sont eyppellis pour sauoir cõmẽt les doys nourrir lesdictz: columelle et paladius le te enseignent car me souffist assez de ten auoir dit iusq̃s icy. Or lesditz paons

peuuent viure iusques a vingt et cinq ans ainsi que dit Pline. Aulcuns aucteurs ont voulu dire que lesdictz paons sont oyseaulx de malheur: mais Pline ne les approuue point en cela. La premiere qui occist a rõme & presenta a table lesdictz paons pour manger fut Hortense orateur & ce fut au disner de dyalice sacerdot: & Marc ausidie fut le premier qui trouua facon dengraisser lesdictz paõs. Ilz ont la chair si tresdure & grosse que a peine se peult pourrir & ne se cuyt pas de legier. Et pource ont voulu dire quilz sont de petit et gros nourrissement et de difficille concoction & augmentent melencolie. La chair de lostruce a manger pareillement de nature semblable & peculieremẽt se nourrist en affrique. Mais soy veult manger desdictz paons ou daustruces en este les conuient tuer vng iour p auant. Et en yuer doyuent demourer mors trois iours entiers et apres que sont cuytz les conuient manger a saulce de poyure noir.

¶ Des oyes/cannes/fouques:bois/plongons et aultres oyseaulx de riuiere.

De les oyes tant sauluaiges que domestiques soyent de meilleur garde et plus esueillees que les chiens lassault que firent les francoys contre le capitole de Romme a ce bien testifie/ car lesdictz francoys auoyẽt prins et bruslé formẽt toute romme: excepte ledict capitole. Et vne nuyct que les rommains dormoyent lesdictz francoys eussent prins ledict capitole de faict se ne fust le grant cry et iangterie desdictes oyes qui vont reueiller Marc manlius cappitaine et garde principal dudict capitole: lequel esueille soudainement va degetter tous lesdictz francoys qui estoient ia au plus hault de la roche dudit capitole et ce certes a layde du gue desdictes oyes. Tous les chiens de romme reposans et ne sonnans mot. Et pour ceste cause ont eu les rommains tousiours lesdictes oyes en grant honneur preferant icelles a toutes aultres viandes ainsi que met Pline & Columelle. Et oultre ce escript ledit pline que lesdictes oyes semblent auoir aulcun enten-

demēt de sapience:pource quon trouue q̄l fut vne oye q̄ ayma si tresfort. vng filz dalixandre nōme Laxides philosophe ⁊ prince de la neufue achademye que iamais ne labādōna ne par places ne par baingz ne de nuyt ne de iour:ains continuellemēt luy faisoit compaignie. Glances aussi femme de iason fut moult aymee dune aultre oye. Varron: columelle ⁊ paladius enseignent soingneusemēt comment on les doit nourrir ⁊ garder:⁊ dyent q̄ facillement ne peuuent estre nourries sans eaues et grant herbaige. Elles sont toutesfois ennemyes des iardins pource que affollent les arbres ⁊ par le bec ⁊ par la fiente:⁊ riens q̄lles touchent nabarist ne prouffite:ains meurt ⁊ seiche comme si le feu y fust passe. Sont aussi voraces ⁊ insaciables ainsi q̄ dyent virgile ⁊ varron|car tousiours vouldroyent manger. Et dyent columelle et paladius que troys femelles ont assez dung masle ⁊ se adioustent sur leaue: ⁊ commencent a couuer aux kalendes de mars iusques a la fin de iuing ⁊ feront des oeufz largement se lon baille leursditz oeufz a couuer aux gelines. Et tout ainsi que auons dit par auant des oeufz paonins peulx faire de ceulx icy. Mais se tu veulx que loye couue ses oeufz il te fault bien prendre garde de ne luy en bailler point daultres que les siēs se tu veulx quelle les couue|car silz sont daultre oye ou daultre oyseau elle ne les couuera ia:⁊ pource baille luy les siēs seullemēt| et luy en peulx bailler pour le moins sept: ⁊ au plus quinze ainsi que dit Columelle:⁊ dedans.xxv.ou.xxx. iours expelliront Et conuient bien garder quant les oysons sont ia grans de ne les mettre empres les vieulx| car les plus fort tuēt les foibles Or lesdictes oyes nous|sont grandement vtiles a plusieurs choses:premierement pour garder ⁊ faire guet ainsi que auons dit. Pour la plume aussi laquelle ainsi que dyent Pline et paladius deux fois lānee se peult leuer:principallemēt en pays chault dōt des plumes grandes q̄ sont aux esles no⁹ en seruons pour escripre:⁊ de la menue pour faire coictes a dormir mollement: ⁊ celle plume|qui est plus pres de la chair est appellee duuet qui est la plus molle ⁊ la plus prisee. Grant est le vectigal ainsi que dit pline ⁊ le prouffit qui vient de ladicte plume|car tant sont venus les delitz de nature q̄l nya celluy q̄ ne vueille auoir soubz sa teste coyssin de plume. Nous nous seruons aussi oultre ce de la

chair desdictes oyes tãt fraiche que sallee. Du foye qui est le prin cipal de ladicte beste pour manger principallement soy le faict tremper par auant quoy le cuyse en laict ou eaue et miel et noy sans cause comme dit ledict pline est en question qui fut celluy qui trouua si bonne viande ou Scipion ou Catellus. Les piedz pareillement et pattes plumees & fricacees auecques les crestes des gelines sont merueilleusement bonnes & saines ainsi q̃ trou ua Messalin cocta. La gresse nest pas de oublier Car les cuysi niers sen aydent a plusieurs confections de viandes. Et oul tre ce est elle bonne a plusieurs maladies selon dyascorides car quant est fraiche et sans sel elle vault a la douleur de lamarie et des rains et meslee auec le suif de veau & le ius du basile gue rist toutes les vlceres et scissures de la bouche & des mains ain si que met pline. Pour engresser lesdictes oyes Cathon varron Columelle et paladius en escripuent songneusement et dyent que quant les oysons ont desia quatre ou cinq moys les conuiẽt mettre en quelque lieu serre et chault et obscur et la leur conuient dõner deux ou trois foys le iour de la farine dorge: ou daul tre ou du bray destrempe auec eaue tiede: ou ainsi que escript pa ladius du millet ou du leguy meslee ensemble auec ledit bray et que ayent a boire de leaue largement. Et dedans trente ou qua rante iours si sont ieunes deuiennẽt gras: ou dedans deux moys silz sont vieulx | car les ieunes prennent prustost la gresse que les vieulx: & leur conuient nettroyer le lieu ou ilz habitent sou uent et leuer la fiente qui leur nuyst grandement & vouldroiẽt estre nettement. Or la chair desdictes oyes vieilles est chaulde et seiche & engendre sang gros & melencotieux. Et pource sen doyuent garder gens melencoliques et qui ont foible forcelle et maladies de ratte et qui cheent voulentiers en froides mala dies. La chair des ieunes est plus attrempee: mais de quelque aage que loye soit vault mieulx a vser que la sauluaige | Car forment la chair de tous oyseaulx ainsi que dit Columelle qui viuent et se delectent en eaue: comme chair de cannes | fouques boisses | plongeons et aultres: est de maulluais nourrissement. Plus seurement touteffoys des esles et de la poictrine mange ront que des autres parties desditz oyseaulx. Pour les manger touteffoys sainement les conuient remplir par dedans et farcir

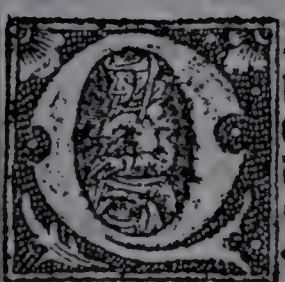
de saulge & les rostir en ce point affin que leur humidite superflue & viscosite soit attiree par la vertu de la saulge & du feu & lodeur de la saulge demeure esdictes oyes. Et apres que seront cuytes conuient oster ladicte saulge & ne se doit point manger: & en ceste facon pourras apprester aussi & cuyre les cochons et petis porceaux & en seront meilleurs & plus sains. Martial dit des cannes quil nya riens boy pour manger que la poytrine & le col et le surplus mande rendre & enuoyer au cuysinier. La chair des cannes: ce nonobstãt est plus chaulde que celle des oyes & engendre humeur grosse et visqueuse: & quant elle se cuyst bien en la forcelle nourrist plus q̃ chair de geline | mais soy nourrissement nest pas si boy | et entendes que canne qui na ponnu est meilleur que quelconque aultre | car elle est plus temperee en sa nature & vault aussi du tout mieulx que la sauluaige. Et la droicte medecine pour sa malice amender si est de la manger rostie a poyure noir. Et deuez scauoir que de tous oyseaulx qui en riuiere demeurent lesdictes cannes sont plus conuenables a la nature de lhomme: & conuient | que loy ne les mangeusse pas quant elles ont vng an ou plus si nest q̃ elles soyent estees occises vng iour deuant quoy les mangeusse. Et qui les vsera en celle maniere engendreront boy sang & donneront assez nourrissement.

¶ Des grues.

La grue est ainsi appellee p le soy de sa voix | car en cryãt elle se nomme. Cest vng oyseau qui a grans elles & q̃ colle moult hault en lair pour mieulx veoir en quelle regiõ doit aller. Pline dit quelles viennent de la mer orientale & font grant voyage: & eslisent lune delles pour estre leur duc et | conducteur lequel va premier | et les aultres toutes suyuent apres par bel ordre vne apres lautre. Et ledict duc qui va premier cõduyt toutes les aultres par sa voix & les chastie et cõtraint a droit voller: & selle deuient enroee de trop cryer vne aultre luy succede en sõ office: & a la voix dudit duc & gouuernez elles tyrẽt: & aussi quant il veult descendẽt toutes a terre pour reposer. La | dont elle viẽnent ya des gens fort petis qui sont appellez pigneux esquelz elles font grant guerre incessamment et

nont point de treues ce neſt quant elles viennent deuers nous ainſt que eſcript ledit pline. Elles ſe repoſent & dorment ſur terre/mais elles font guet toute la nuyt & lieuēt vng pied auquel tiennent vne pierre & ſur lautre pied ſe dorment. Et quāt elles dorment trop la pierre tombe & incontient ſeſueillent. Et ſi celluy qui fait le guet eſt endormy toutes ſe prennēt a la coarguer et reprendre. Et en dormant mettēt la teſte deſſoubz leille & dorment ſur vng pied. Et celluy qui fait le guet tient la teſte eſleuee et regarde par tout pour reueiller les aultres ſi fait beſoig. En ya qui ſont priuees leſquelles fait beau veoir quāt ſeſiouiſſent & ſaillent ſur leurs piedz courant ca & la cōme ſi voulopēt dancer. Or leſdictes grues prinſes ou auec des latz ou aux fielles viennent a noz tables/mais la chair dicelle cuytte en quelq̄ facon que ce ſoit eſt groſſe & de tarde concoction augmente melancolie & eſt plus dommageable que nourriſſant. Toutesfois ſe lon en veult vſer ſi ceſt en eſte les conuient tuer vng iour par auant & en yuer doyuent demourer mortes trois iours entiers & puis les manger a ſaulce noire de poyure. Magnini met vne recepte merueilleuſe de la ceruelle des grues et dit que ſon faict oignement de ladicte ceruelle enſemble la greſſe des oyes ou du lyon et de ceſtuy oygnement lon ſen oingt le membre quant lon veult habiter auec fēme fait conceuoir. Pareillemēt dit q̄ dune pierre que lon trouue au cerueau de laigle q̄ ſe oy la porte auec ſoy a ſemblable vertu de faire conceuoir au plaiſir de dieu.

¶ De cygoigne.



De les cygoignes en viandz doiuent eſtre preferees aux grues. Cornelī nepueu qui mourut au principat de dine auguſte le conferme & demonſtre bien. Auiourduy toutesfoys peu en vſent: pour cauſe ie crois des ſerpens et beſtes venimeuſes quelles mangent/dont elles viennent et ou elles ſen vont. Pline dit que ceſt choſe obſcure et incerte. Ce nonobſtant neſt point de doubte que elles viennent de loing pays et a la forme et maniere des grues. ¶ Toutesfoys quant les cygongnes viennent elles ameinent: et ſi ſont meſ=

saiges du nouueau ⁊ pr̃y temps ⁊ les grues de hyuer. Quant lesdictes sygongnes sey doyuent retourner toutes samassent en vng certain lieu ⁊ ny demeure aulcune selle nest serue ou captiue: et sey vont ⁊ despartent vng iour assigne tout occultement que nul ne les speult veoir ne congnoistre, leur departement ne aussi leur aduenement sinon quon appercoit bien quant elles ny sont plus ⁊ par le contraire les congnoist lon quãt sont venues par veoir ou non veoir dont ie croy que cest a cause de ce quelles sey vont ⁊ viennẽt de nuyt. Ledit pline dit quil ya vng lieu en asye appelle phitonis ou elles se congreguẽt ⁊ font grãt mur muracion ⁊ iangleric ⁊ celle qui arriue la derniere est laceree et mise enpieces. Aulcuns dient que lesdictes sygõgnes nont point de langue pour la destruction ⁊ occision grãde quilz font des serpens: ceulx de thessalie les ont en grant honneur ⁊ reuerence et est peine capitalle en ce pays quiconques les occist a cause desd̃ serpens quelles occient ⁊ meurtrissẽt. Tant que la femelle vit le masle ne sacompaigne point a aultre charnellemẽt mais luy garde foy quant a generacion: et si le masle la sent meffaire il la tue de son bec ainsi que dit aristote. Ilz nourrissent diligẽmẽt leurs petis faons ⁊ quant lung est en pasture lautre les garde et sont fort soigneulx a iceulx nourrir ⁊ combien quilz mangent serpẽs raynes et bestes venimeuses si ne leur griefue ce en riẽs pour leur chaleur qui tout digere. Les sygongnes paissent leur pere et mere a leur vieillesse par autant de temps que pere ⁊ mere les ont nourris en leur ieunesse selon que dit sainct Ambroise Quant elles naissent ont les piedz ⁊ bec noirs comme le signe mais apres bien tost deuiennent rouges ⁊ enrougissent tousiours plus fort de tant que sont plus vieilles. De la chair des sygongnes est formẽt ressemblable a celle des grues.

¶ Du cygne ⁊ du hayron.

LE cigne est appelle olor en grec pource quil est tout blãc ⁊ ne sey trouue point de noirs. Cest vng oyseau pour cause de sa grant blancheur et nettete ql a en soy sans aucune macule fort beau ⁊ agreable a veoir il a le col moult lõg ⁊ corbe Et pource fait il de sa voix doulce melo-

die:car elle se brise en moult de manieres ains que soit a lyssue de la bouche. Aulcuns dient quil chante moult piteusemēt quāt il doit mourir pour aulcuns faulx experimens quilz ont trouues ainsi que dit pline:mais comment quil aille ilz chantent si melodieusement que iupiter prins de lamour de leda femme de tindare se voulut lors transfigurer plustost en lespece dung cigne que daultre beste ainsi que dient les poetes. Et ceste forme deuant elle se print si doulcement a chanter quelle cuydant prendre icelluy fut prinse ⁊ oppressee dudit iupiter qui estoit en espece de cigne dont ladicte Leda le va conceuoir ⁊ faire apres vng oeuf duquel yssirent castor pollux ⁊ helena de laquelle vīt la destruction de troye. Pline dit que lesditz cignes sen vont et reuiēnent ainsi qur les oyes sauluaiges ⁊ vollent ⁊ rompent lair nōmye ainsi proprement que font les grues qui vollent de tire lune apres lautre ains apres le premier cigne viēnent les autres parlautre deux bandes ⁊ escarrees soy venant ioindre a la premiere ⁊ soy eslargissant alendernier petit a petit en facon dung coignet pour mieulx rompre lair|car plus facillement vollēt en ceste guise que selles estoiēt toutes de front. Et quāt le premier est las ⁊ ia ne peult plus tyrer il se met tont le dernier ⁊ ainsi ꝑ sucession font les aultres. Selon marcien ⁊ sainct ambroise les mariniers reputent bon signe quāt ilz ont tempeste ⁊ ilz rēcontrent le cigne qui ne se plonge point dedās leaue ⁊ pource entre les payens il est consacre au dieu apollo. La plus grant force du cigne est en ses elles quant il est en amour il quiert sa femelle ⁊ luy fait feste en liant son col entour le col de la femelle et en ce point il lattrait a soy. Apres loeuure de nature la femelle bat le masle ⁊ le chasse ⁊ le masle se baigne tātost en leaue apꝰ le faict et aussi la femelle auant q̄lz māgeussēt. En ce nous enseignēt ilz cōment deuōs faire ⁊ garder nettete:or lesditz cignes habitēt voulentiers pres des estangz ⁊ des eaues ⁊ de lung de le's piedz cōme dung auiron ⁊ de lautre cōme dung gouuernail ou tymō: fait son nid voulentiers sur riuaiges ⁊ couue ses oeufz sur vng peu de bastons quil assemble ⁊ nourrist ses petis cignes diligēment. Le cigne est vng oyseau q̄ a grāt chair est pesāt de corps et pource ayme il le repos ⁊ ne volle guieres. Les cignes saulnaiges sont plus legiers ⁊ vollent plus ⁊ quāt vollent estādēt

le col ⁊ les piedz derriere/mais ne sont point si grans de corps ne si gras que sont les priues qui sont nourris pres des maisõs des gens:ainsi que dit Constantin. Ilz ont tous la chair noire ⁊ dure a digerer:⁊ forment tiennent la nature doye sauluaige/car de leur chair se engendre sang gros ⁊ melancolieux. Les hayrons ont la chair plus chaulde/mais les humeurs qui sengendrẽt diceulx sont mauluaises:⁊ sont perilleux a mãger pour le mauluais nourrissement quilz donnent:et aussi est la chair de sygongne ⁊ de tous aultres semblables oyseaulx. Et telle chair qui vser la veult tant plus quest confite en poyure fort tant vault mieulx a vser en yuer pricipallemẽt pource q̃ lors est pl'chault lestomach ⁊ plus fort le ventrail a supporter leur malice. Et les met lon a table formẽt a celle facon que auons dit des oyes: car leur propriete ⁊ nature ne differe guieres a la nature desdictes oyes.

¶ Des merles:tordres:⁊ estourneaux.

Les merles tordres ⁊ estourneaux sen vont ensemble es lieux prochains/mais les tordres ⁊ estourneaulx ne perdent point la plume:et ne se cachent point si nest par les hayes et buyssons ou ilz serchent leurs viures tout lyuer. Et les trouue lon en iceluy temps plustost au pays dalemaigne que aultre part:et en este en noz montaignes en autonne par les plaines/⁊ champs. En yuer frequentent aussi voulentiers pres des lieux maritins qui habondent en myrtres ⁊ geneuriers/car ilz mangent voulentiers la graine. Agripina femme de claudio cesar ainsi que escript Pline eut vng tordre qui parloit ⁊ discernoit/les motz ainsi que vng homme que iamais par auant ne fut veu. Et les enfans de cesar auoyent aussi des estourneaulx qui faisoient merueilles. Comment se doyuent nourrir et entretenir Varron Columelle et Paladius en escripuent songneusement. Mais pour toucher ⁊ venir a nostre propos la chair des merles est de tarde concoction ⁊ de petit aliment et augmente melancolie. ¶ Les tordres touteffoys sont de bon et grant nourrissement: principallement en yuer et ne sont guieres nuysans. ¶ Les estourneaulx sont dehors toutes bonnes tables et nettes et delicieuses et de tous les

grãs seigneurs|car cest vne chair mauluaise ⁊ pernicieuse. Nostre vacerre les prendra pour luy qui ayme mieulx sa bource q̃ sa sante ne viure en volupte ⁊ honnestete. Lesditz estourneaux vollent communement de quatre en quattre en vne facon orbiculaire et en forme de pille.

¶ De la torterelle.

Torterelle en vng oyseau qui se nomme luy mesmes par sa voix|est simple cõme vng colomb: mais le colõb nest mye si chaste que la torterelle: laquelle puis que vne fois a perdu son per iamais ne quiert aultre ains va toute seulle ⁊ plaint ⁊ gemist sa compaignie perdue: serche lieux solitaires ⁊ repose sur branches seiches ⁊ sur tout se delicte en lieux sablõneux naturellemẽt. Pline dit quelle pert au prin tẽps ses plumes: et lors se caiche, quon ne la puisse trouuer. Et q̃t les plumes sõt reuenues elle hist dehors ⁊ q̃ert lieu cõuenable pour faire son nid de buches entre les pl⁹ especes brãches des arbres. Elle fait deux foys oeufz au tẽps nouueau et ne les fait ia la tierce foys se les p̃miers ne sont corrõpus ou affoles ⁊ viuẽt ⁊ couuẽt ꝑ quinze ans ainsi q̃ dit aristote la torterelle iamais ne se met sur chose orde ne sur charongne pour en mãger ains vit du grain pur ⁊ net. Quãt les aultres oyseaulx chãtẽt la torterelle pleure ⁊ gemist. Lon les prẽt aux files ⁊ sengressent facillemẽt pl⁹ q̃ autres oyseaulx en este principallemẽt car en yuer a grãt peine peut engresser ainsi q̃ dyẽt ⁊ enseignent Varron: columelle ⁊ paladius. Mãgẽt voulẽtiers du millet ap̃s du fromẽt ⁊ tout aultre sãs moiller aulcunemẽt ⁊ a boire deaue fraiche biẽ mõde a part quelque petit vaisseau. En lyuer pour les engresser leur dõne lon des soupes moilles en vin ainsi q̃ dit columelle cõme lon fait es palõbz: mais en este sãs aulcune peine sengressent assez mieulx ⁊ plus tost en ieunes que quant ilz sont vieulx. Or la chair de ladicte torterelle est bonne ⁊ serre et restraint le ventre: ⁊ pour ceste cause voulentiers la donne lon a manger a ceulx qui ont dissentere ⁊ a merueilleuse propriete a subtilier lentendement. Auicenne loue grandement la chair de ladicte torterelle ⁊ dit que des oyseaulx nya point aultre meilleur chair que de la torterelle ⁊ des gelines ne plus subtile et deliee ⁊ ce quãt sont ieunes|car les vieilles sont ainsi q̃l dit de cuy-

ter. Et qui porte le cueur de ladicte torterelle sur soy a plusieurs vertus selon que dit Magnini docteur en medecine et dit vne chose merueilleuse que femme qui ne peut porter enfant: ⁊ tient a cause daulcun malefice ⁊ sorcellerie quon aura fait sur elle cel le porte ledict cueur ne peut estre ensorcellee/car il fait fouyr to⁹ mauluais esperitz ⁊ rend celluy qui le porte sur soy gracieulx a toutes gẽs. Ce cest vray ou non ie ne toseroye affermer ⁊ men rapporte a ceulx qui lont experimente. Je ne vueil pas deroguer au dessusdit docteur: mais ce me semble forment chose supersticieuse.

¶ Des gelines: du coq/chappons ⁊ pouletz.

Les gelines sont grandement vtiles a nostre vsaige tãt a cause de leur chair qui est fort bonne et/saine a manger en yuer: principallement quãt elles sont grasses: cõme aussi pour leurs oeufz: pouletz: chappons et coqz qui en yssent: mais lesdictz coqz qui sont moult luxurieux nous gardons plus ⁊ nourrissons a cause de generation q̃ pour manger. Et non seullement en cela proffitent ilz au gendre humain: mais aussi pour exciter ⁊ reueiller les dormans et paresseux tous les matins au labeur/ car ainsi que dit Pline ilz congnoissent naturellement les estoilles et distinguent les heures du iour ⁊ de la nuyt en chantant. Se vont coucher comme le soleil ⁊ se lieuẽt ⁊ reueillent deuant icelluy ne ne trouue lon point que iamais le soleil les surprint dormans: ains incessãment ont denonce laduenement ⁊ yssue dicelluy pour le chant ⁊ laube du iour venant commouent ⁊ batent les esles en chantant ꝑ signe et maniere de ioye: sont moult hardis et couraigeux ⁊ de chaulde et seiche complexion. Gardent diligemment leurs gelines: et se combatẽt hardyement pour elles contre tous aduersaires armez de leurs becz ⁊ ongles crochees: ⁊ de telle nature est le coq quil ne peult souffrir aultres empres soy q̃l naye veu ⁊ cõgneu sa force et lassault incontinent et ne cesse de combatre iusques soit victorieux ou vaincu: ⁊ celluy qui est le plus fort demeure au chãp ⁊ chante incontinent quil voit fouyr son aduersaire en signe de victoire ⁊ soy disant estre prince ⁊ roy sur luy: ⁊ le vaincu sen fouyst ⁊ se cache sãs sõner mot en signe de dueil ⁊ de grief

ue seruitude. Et de si grant courage en y a qui meurent plus tost en la place soy combatans et deffendãs leur royne ains qlz se rendent et perdent leur honneur ainsi que escript ledit pline Cest vng oyseau moult orgueilleux & qui chemine fieremẽt la teste & la queue esleuees & la creste droicte et le seul des oyseaulx qui plus souuent regarde es cieulx. Il denonce chantãs le beau temps et la pluye aduenir. Et quant ilz chantent oultre lheure et plus que nont acoustume denoncẽt et signifiẽt quelques nouuelles grandes aduenir ainsi que dit ledit pline. Varron & columelle enseignent a congnoistre ceulx qui sont plus vertueux a combatre & gelines plus luxurieux: et louent les plus esleuees et q̃ ont la creste droicte & rouge: les yeulx noirs: le bec gros court et crochu: les aureilles grandes & blanches: les barbeaulx qui tombent soubz la gorge blanchastres sur le rouge: les plumes du col de couleur variable ou flaues en facon doz colorees: large poictrine & mustuleuse: lõgues & belles esles: la queue de deux parties ou ayent des plumes surmontans les aultres et remployees vers terre: grosses cuisses & plumeuses: les iãbes courtes: les piedz armes de longues ongles leurs manieres sont ioyeuses chantent cler et souuent sont hardis et reueillez et telz coqz sont tousiours bons et de choisir et vng souffit a quinze gelines car il les fournira assez les deffendera et aymera & quant il trouue a manger il les appelle et se soustrait de menger pour leur dõner. Au soir il met la plus grasse et grosse et tendre empres soy coucher et celle quil aime le mieulx. Aucuns dient que le coq a vne pierre precieuse dedans soy qui est appellee aletoire qui est semblable au cassidoine & pour cause de celle pierre le hyondoubte grandemẽt le coq par especial quant est blanc ainsi que dit pline. Seloy constãtin le coq ieune est plus dur a digerer & de moins bonne humeur que nest la geline. Quant le coq vieulx est vuyde de ces boyaulx & remply de semence dortie & dune herbe appellee polt podion & loy le cuist en cinq liures deaue iusques a tant q̃ leaue soit presq̃ gastee est prouffitable chose contre la passion colerique car il purge les humeurs glueuses & flumatiques & sert ayde aux melancolieux & boute hors les grosses ventositez de lestomach. Et guerist la doulr et enfleure des arteres & des veines: et vault contre la langueur de la fiebure cratique ainsi que

dit Isidore. Et pline dit que le cerueau dudit coq bleuly lasche le ventre & vault a guerir fiebures longues et aux membres tremblans & douleur de teste aux inflamations: aux rains vessie suspires & aultres plusieurs maladies. Et dit vne chose merueilleuse que les coqz ne chanteront point se on leur fait & mect a lentour du col vng cercle de serment. Dz lon peult chastrer lesdits coqz quant sont ieunes en deux facõs ainsi que enseigne Varron: Pline et Columelle. Premierement son leur lieue les gentoires ou auecques vng fer ardant lon brusle iceuly: ou son brusle les esperons quilz portent au derriere des iambes & apres incontinent auec de bõne argille de ceuly qui font les potz lon oingt et emplastre ladicte vlcere faicee dudit fer ardant iusques ilz soient bien gueriz. Et lors est il appelle chapon ou coq gelinier pource quil participe de la complexion de la geline & pert sa creste & sa hardiesse sa voix: son chant: sa lupure & couue les poulcins ainsi que feroit vne geline et contrefait la voix dicelle en appellant lesdits poulcins: sengraissent de legier ainsi que verrons des gelines: Pline dit que se lon mesle les membres consumeront icelluy or en eulx. Des gelines ainsi que dient Varron Pline et Columelle ya plusieurs especes les vnes plus grandes: les aultres plus belles: et dautres qui sont plus fertilles en faisant plus doeufz que les aultres. Et pource que cestes sont les plus vtiles & necessaires a nourrir & garder ilz enseignent a les congnoistre & dient que doyuent estre rubicundes & de plumage sur le rouge ou bruny. Car tout ainsi que les blanches sõt plus sterilles: par le contraire les rouges & brunes sont plus fertilles que nulles aultres: doyuent aussi estre robustes de corps carres de belle poictrine & auoir grosse teste: la creste droicte ample & rouge et aulcuneffoys double: les aureilles blanches & grãdes la queue noire: les ongles impares. Car celles qui ont cinq dois es piedz sont tenues fort singulieres mais que les esperõs derriere soyent peu ou nullement apparens. car ainsi que le coq est tenu genereux ou vertueux quant a beausy & grãs esperõs par le contra re ladicte geline en est despriſee. Pline dit aussi que lesdictes gelines couuent & font oeufz toute lãnee: excepte deux moys de hyuer. Et columelle dit quelles cõmẽcent a põdre quãt

sont bien fertilles et en pays chault enuiron les calendes de ianuier et en pays froit apres les ydes dudit moys. Et dit le pline que les ieunes ponnent plus que les vieilles/mais leurs oeufz sont plus petis. Aulcunes en ya qui font oeufz tous les iours aultres deux fois le iour: et daultres ainsi quilz dient font tant quelles en meurent. Columelle dit que celluy qui veult que les gelines facent beaucoup doeufz les doit bien nourrir/car la nourriture y fait beaucoup. Et leur doit donner a manger ainsi quil dit de lorge demy cuit ensemble des vesses et du millet: et ce tout a leur saoul et lors feront des oeufz assez plus largement plus gros et de meilleur goust que quant elles ne mangent que herbes/mais quant le bled est cher et lon ny peult assez souffire lors leur conuient donner du bran de forment lequel bran sera de tãt meilleur et vtil pour ce faire quant il y aura parmy largement de [illegible] et aussi ce lon y peult mesler des herbes. La graine des raisins encores que lesdictes gelines les mangeussent voulentiers si ne leur en doit on point donner se nest a la fin doutonne et en icelluy temps dyuer quelles ne font plus doeufz pource que ladicte graine est restraincte et les garde de pondre et selles font par auanture des oeufz seront fort petis. Lon doit curer et diligẽter quelles ayent largement de leaue a boyre principallement en este et que ladicte eaue soit nette: leur leuer pareillement le fiente souuent et mettre en leurs nidz de la paille fraiche/ car se leur eaue est salle et immonde pourra estre cause dune maladie qui leur vient souuent appellee la pepie et les pouly et aultre vermine viennent a leurs nidz par faulte de chãger et leur bailler paille fraiche et par ceste cause ne veullent aller dudit nid et cessent mainteffoys de pondre ou selles ponnent yront ailleurs que ne pourras par auanture trouuer lesdits oeufz. Et doiuent auoir lesdictes gelines cõme dit Palladius et columelle empres le mur ou elles habitent de terre seiche ou des cendres: affin que elles se puissent la voultrer a leur ayse et nettoyer leurs plumes et queue comme dit ephesus heracletus les porceaulx se lauent et nettoyent en la boue et les gelines aux cendres et pouciere. Dz pource que les gelines sont chaudes de couuer et a ceste cause cessent contre ton vouloir aulcuneffoys a faire oeufz.

Columelle te enseigne de la refroidir ainsi que auons escript p deuant au chapitre des oeufz auecques vne broche de pinou vne plume mise au trauers des narines. Et si par auãture tu voul droies bien auoir des poucins & seroyes content que aulcune de tes gelines couuast: ledit columelle & pline dient que les oeufz quon met pour couuer ne doyuent point auoir plus de dix iours ne vallent riens pour ce faire & les poulcis ne ystront ia: ya aussi des oeufz qui ne vallent guieres: dont pour les congnoistre varron dit que on les doit mettre dedans leaue. Et sil nagent par dessus ne vallẽt riens: et silz võt au fons sont bons & plains aulcuns les cõcutissẽt pres de laureille: laille esprouue ne vault riens pource quilz affollent les veines vitales desditz oeufz. Et dient encores que le nombre des oeufz quon baille a couuer a ladicte geline doit estre impar et ne doit point excedez vingt cinq ainsi que varron & pline enseignent. Columelle plus songneusemẽt dit que selon le moys conuient faire & que en ianuier on ne leur doit point bailler a couuer plus de quize oeufz: en may lon ne leur en doit bailler moins de neuf: et en auril vnze: & par tout le temps deste iusques auy calendes doctobre treze: puis apres dit quest follie & perdre temps de les faire couuer: car pour cause du froit les poulcins ne scauroient viure. varron: Columelle: Pline & Palladius dient encores que quant lon baille les oeufz a couuer a ladicte geline conuiẽt aduiser que soit au croissant de la lune & que ce face dixiesme iour iusques a quinziesme car lors est le temps tres vtil a luy bailler & soumettre pour couuer & qui parauant les luy baille voit la plus part venir a perfection. Pline dit que en este & quant les iours sont chauly eppeklissent plustost & voulentiers en dixneuf iours en yuer y demeurent vingt cinq iours. Columelle qui de ce oultre les aultres a escript fort songneusement dit que ceulx qui vouldront la plus part des poulcins qui naistront estre masles doyuent eslire les oeufz plus longz & poinctus & iceulx bailler a ladicte geline po' couuer. Et par le contraire ceulx qui vouldront femelles doyuent eslire les plus rondz. Du pource aussi que lon trouue que le tonnoitre et aussi la voix de lespreuier bien souuent font perir et aussi gastent les oeufz que ladicte geline couue. Telle=

ment que les poucins qui sont la dedans demy vifz en meurẽt ainsi que dyent pline & columelle. Pour remedier aussditz inconueniẽs ont mis parmy le nid de petis rameaulx de lozier ou dessoubz la paille quelque clou de fer ou dacier pour a ce remedier souffisamment. Aussi dyent Varron & Columelle que loy doit faire que la geline qui couue aye la viande pres delle pour manger. Et quant ladicte geline prendra sa refection loy doit tourner les oeufz de lautre quartier dessoubz dessus affin que ladicte geline egallement tant dung quartier que daultre les puisse eschauffer/ et en ce faisant eppelliront plus ayseement. Et sil ya aulcuns oeufz que la geline par fortune eust rõpu auecques les piedz loy les doit oster & y en mettre daultres. Et pour congnoistre se lesditz oeufz seront bons. Dyent Varron et Pline que le quart iour depuis q̃ aura commence a couuer loy peult veoir & regarder lesditz oeufz a la chandelle et se oy les trouue purs et dune mesme couleur loy les doibt oster et y en mettre daultres car ceft signe quilz sont sterilz et infructueux. Au dixneufiesme iour dit Columelle quoy doibt aduiser lesditz oeufz et leuer ceulx qui seront eppellis. Et sil en ya qui ayent rompu loeuf ou loy dit quilz picquent dedans lesdictz oeufz et pource que la coq de loeuf eft trop dure ne peuuent yssir: facillement tu leur doybs ayder et rompre doulcement ladicte coque affin quilz puissent yssir legierement. Et si apres. xxi. iour tu ne peulx riens ouyr dedans lesditz oeufz les peulx hardyemẽt leuer affin que la geline ne perde la soy temps inutillement. Et les poucins incontinent qui sont nez ne leueras pas la mere: ains par vng iour les luy laisseras couuer sans donner a mãger ne a boire: & apres les nourrir bien & les laisser gouuerner a ladicte mere: & quant seront grãdes aduiser touſiours silz seront coinquines a la queue de leur fiente: & silz le font leur leueras les plumes dessoubz ladicte queue/ car ce leur endurcit le ventre & les garde de fienter et cecy aduient bien souuent encores quon y prengne garde: dont Columelle enseigne que quant lesdictz poucins ne peuent fienter quoy leur perce la partie posterieuse auec vne broche de piu ou vne plume affin quoy face chemin a la viande digeste qui eft y dedans & ne se peut yssir. Aussi leur conuient euiter quãt seront grãdes vne maladie appellee pepie q̃ aduient bien souuẽt

ausdictes gelines principallemēt entre le tēps demoissons ⁊ de vēdāges ainsi q̄ escripnēt: columelle pline ⁊ paladius. Et de medecine est ainsi q̄ met pline quāt lesdictes gelines sont couchees leur faire vng parfum de lorier ou de lherbe sauine ou leur mettre vne plume a trauers les narines et la muer tous les iours Columelle dit q̄ aulcuns leur mettent au parfont de la gorge: vne gousse dail q̄ ait este moillee en huyle tiede aultres leur esponcēt toute la teste auec de lorine des hōmes ⁊ ce iusq̄s la mertume cōtraint de vomir ꝑ les narines ladicte pepie. Et cecy dis ie quon le doit faire au cōmencemēt car si ladicte maladie a possede ⁊ occupe la partie des yeulx ⁊ ladicte geline ne veult manger: dōt lors luy conuiēt auec vng fer percer les ioues a cause q̄ la putrefaction ⁊ fleume puisse yssir hors par icelle part ⁊ apres par dessus ladicte vlcere conuient mettre vng peu de sel pille. Et dit q̄ ceste maladie aduient souuēt ⁊ principallemēt au tēps de froit ⁊ quāt lesdictes gelines meurēt de fain ⁊ quāt elles boiuent en este leaue immonde. Paladius dit que ladicte pepie est vne maladie q̄ aduiēt esdictes gelines en la lāgue: est vne petite pellicule qui leur couure lextreme partie de ladicte lāgue ⁊ se peut oster ainsi q̄l dit doulcemēt auec les ongles ⁊ y mettre ap̄s par dessus des cēdres. Or po' engresser lesdictes gelines ou chapōs les cōuiēt mettee ainsi q̄ dit varron en q̄lq̄ lieu tiede ⁊ obscur et estroit po'ce q̄ le grāt espae ⁊ mouuemēt ⁊ la luiere ꝑeillemēt est cōtraire a la gresse. Et leur doit on leuer les plumes de la teste des elles ⁊ de la queue ⁊ leur donner a māger des myetes de gasteau dorge mys ensēble de la semēce du lin auec eaue doulce et ce faire deux fois le iour ⁊ dedās. xx. iours serōt bōnes ⁊ grasses. Aulcuns ya q̄ donnēt les myetes du pain de froment mises dedans leaue ou y ait la moistie de bon vin ⁊ odorans et sont refaictes dedans. xx. iours ⁊ cendres. Et se lon voit quelles se fastidiassent de trop de viande leur en conuient moins donner par mesure et en ceste facon se peuuent aussi engresser les palombz Columelle enseigne quon les mette dedās vne caige bien estroicte que a peine se puissent tourner en celle caige fault faire des pertuys aux extremites affin que par lune puissent getter la teste dehors pour manger par lautre quilz puissent fienter sans coinquiner leur place et leur mettre ꝑ dessoubz de la paille bien

nette ou du foing mol car celles couchent dur ne sengraissẽt pas
si facillement: et leur doit on leuer ainsi quil dit toute la plume
de la teste & celle qui est dessoubz les esles & cuisses a cause q̃ les
poilz ny puissent arrester ne croistre. Et la leur conuient donner
a manger de la farine dorge q̃ soit este espercee & pestrie en eaue
doulce & de ce conuient faire de petis morceaulx & loppins et les
donner es gelines pour engraisser: & ne en conuiẽt ia donner grã
dement au commencement iusques que soyent acoustumees a
digerer bien ladicte viande aultrement leur seroit nuysible. Et
pource tasteras auec la main leur genier ains que leur donner
la viande fraiche & selles ont digere & nayent riens dedans icel
luy genyer leur peulx hardyement dõner car ceste signe quelle ont
digere. Et quant elles auront mange leur saoul les pourras es
largir de la caige: mais que ladicte geline naille guieres loing
mais seullemẽt pour soy espurger auec le bec a soy ayse & netoyer
selle auoit aulcuns poulx ou aultre vermine qui la picast apres
la restourner dedans sa caige & ceste cõmune facon & legiere po
les engraisser viste ment. Ceulx qui les veullent nompas seul
ement grasses mais les auoir aussi tendres: pestrissẽt la dessus
dicte farine auec eaue moulse: Cest a dire auec eaue meslee en
moust ou en miel & ainsi les engraissent & attendrissẽt merueil
leusement. Aultres ainsi quil dit y mettent trois parties deaue
et vne de boy vin: et auec ce remoillent les myettes du pain de
froment & les engraissent & attendrissent: & ce font ilz & commẽ
cent a la prime lune & a la vingtiesme se fondent de gresse. Et
ecy en yuer se fait mieulx q̃ en este & plus legierement: aussi fõt
les dictes gelines en ce temps de saison et ne font point doeufz si
largement. En este les pouletz qui nont encores habite ne fait
meufz sont de saison pour manger & les masles plus que les fe=
nelles pource que nest pas si visqueuse chair ains est chaulde &
moiste tempereement & se cuist plus legierement que nulle aul
tre & engẽdrẽt meilleur sang de tous aultres oyseaulx domesti=
ques & confortent grandement pource quilz sont moult conue=
nables a la nature de lhomme. Et les fait bon vser a ceulx qui
sont maigres & qui ont la forcelle foible. Et a ceulx principalle=
ment qui se lieuent de malades auec du verjus ensemble vng
peu de canelle. Pource que leur conforte lestomach & donne ap=

petit de manger. La chair de geline nest pas si moiste que celle du pouletin et pource se cuist elle mains tost a comparaison que celle dudit poulctin/mais quant elle est vne foys cuytte a la force celle donne bon nourrissement: principallemẽt la chair dicelle geline qui na point ponnu/car telle chair est plus attrempee & engendre meilleur sang & conforte nature dhomme a vser auecqs femme/mais affin que ie conclue & face fin a ce chapitre qui a este moult long. Pline dit q̃ le chappon est le seul de tous les oyseaulx qui emporte le loz & le pris pour manger non seullement en goust/mais en bon nourrissement & pour engendrer bon sãg. Et quelque chose de bien q̃ les aultres oyseaulx ayẽt le seul chapon a tout ce en luy soit il bien boully ou rosty. Premierement il ayde a lestomach adoulcist la poictrine fait bonne voix: engresse la personne & est plaisant & doulx a manger. Et son cerueau sur tous aultres est saiz & meilleur a manger & a de grãs & merueilleuses vertus ainsi que escripuent les aucteurs.

¶ Des colombz: pygeons: & palombz.

Les colombz sont tenus fort chastes & cõtenãs en amours. Et ainsi que dit pline les pl⁹ amoureux de tous aultres oyseaulx/car nous vedons plusieurs colombz ensemble habiter en vng mesme colombier: et neantmoins ilz ne commettent point adultere: ne lung ne viole poit la compaigne de lautre. Ilz demonstrent lamour lung de lautre par complainte de voix lamentable: par baisiers de becz et frequens mouuemens de piedz & habitent lung auec lautre souuenteffoys & font deux oeufz seullement si nest que lung desdiz oeufz fust corrumpu/car lors sesforcent ilz de faire le tiers. Et font communement masle & femelle: le masle naist le premier et la femelle le lendemain. Le colomb couue le iour & la colombe la nuyt & le premier oeuf se ouure en vingt iours En este aulcuneffoys dedans deux moys en font trois paires pource quilz eyppelissent lors en dixhuit iours et tout incontinent concoyuent les aultres/dont lon trouue bien souuent les oeufz faitz emmy les pigeons et quant les vngs commencent a voller les aultres eyppelissent. ¶ Et iceulx pygeons quant ont cinq moys

ey font des aultres. Et pource dit Varron quil ny a oyseau plus fertil a generacion & plus chault et fol en amours dont a ceste cause les poetes dient que lesditz colombz & colombes sont dedi fies & consacres a la deesse Venus & sont dessoubz la tutelle & p tection/car elle est deesse damours. Pline dit que loy trouue aus cuneffoys Vne colombe saillir lautre & ce quāt ont perdu le mas le et font des oeufz mais ne vallent riens a procreaciō. Et tout ainsi des palombz quest dit dessus des colombz mais a cause q lesditz palōbz sont demys sauluaiges ne multiplient pas si sou= uent que les colombz qui sont priues Aristote dit que les palōbz viuent trente ans: et les colombz et torterelles a peine viuent plus de huyt ans. Au commencement quāt ont fait les pigons leur donnent a manger & leur mettent dedans la gorge auec le bec de la terre sallee pour leur faire aoustumer toute viande a manger. Et quant le masle les veult chasser hors du nid il les chaulche. Et ont ceste singuliere propriete lesditz colombz & tor terelles quilz ne lieuent point la teste quant boyuēt iusqs ayēt beu tout leur saoul. Pline dit que lesditz colombz ont este mes= sagiers bien souuent en choses grādes & dangereuses ainsi quil escript di diue. Brute qui enuoyoit ses secretz & nouuelles par lettres liees aux piedz desditz colombz/ lesquelz les portoyent a ceulx qui estoient assieges dedans vne ville appellee mutine. Et encores en egypte & en surie troune loy que les colombz por tent les lettres dune prouince en aultre/car naturellement le co lomb ayme le lieu ou il a este nourry & appriuoyse. Varrō & Co lumelle enseignēt comment loy doit faire leurs colōbiers. Et pa labius pour garder que lesditz colombz nabandonnēt vng co= lombier dit quon doit mettre & pendre par toutes les fenestres dicelluy quelque bout de corde de ceulx qui ont este pēdus au gi= let qui me semble superfficion. Et dit encores que son prend en plusieurs pars dudit colombier des rameaulx de la rue garde= ront de venir bestes venimeuses contraires aux dictz colombz ceront fouyr celles qui y seront. Et soydonne a manger souuent ausdictz colombz de comyn il y en viendra daultres estranges & ceront des pigeons souuent soy leur donne a mūger de lorge tor e ou des feues vng peu bruslees. ¶ Columelle dit que la pri= alle viande pour leur donner a manger sont vesses lētilles mil

iouhel:formēt:orge:pois:⁊ aultre bled ⁊ legun. Pour les engres ser dit q̄ nous pouons tout ainsi faire quest dit dessus des geli= nes. Les pigeons touteffoys dit q̄ plus ayseemēt ⁊ sans peine sē gresserōt son les laisse auec la mere ⁊ quāt cōmencēt estre grās pour voller leur conuient leuer les esles ⁊ rompre vng peu et casser les cuisses affin que demeurent en vng lieu ⁊ la leur con= uient mettre largement de la viande q̄ la mere se puisse susten ter ⁊ eulx. Or lesdictz pigeons qui ne peuent encores voller sōt de chaulde ⁊ moiste nature plus que nest necessaire et po⁹ ceste cause sont de dure ⁊ tarde concoction ⁊ de grant aliment et si en gendrent si grant habondance de sang q̄ plusieurs inflamaciōs et fieures en suruiennent. Les pigeons q̄ se essayent ia de voller sont ⁊ non sans cause plus sains a manger: principallement silz sont cuytz auec du verius ⁊ son les met en paste vallent encores mieulx que rostis ⁊ sont plus sains principallemēt ensemble de laigrest ou auec des raysins vers pour oster la chaleur diceulx que ne nuysent aux coleriques aux flumatiques touteffois sōt plus appropries que a gens daultre complexion. Des colombz vieulx si tu es saige te garderas den manger pource q̄ sont de dur ⁊ gros aliment ⁊ totallement reprouues. Magnini ⁊ ce nō= obstant dit que les colombes vieilles ont merueilleuse propriete a ceulx qui ont lepilance ⁊ paralisie. Le sang des colombz ieu= nes est fort bon ⁊ singulier a ceulx qnit ont prins quelque coup es yeulx tellement que lesditz yeulx sont tous rouges ⁊ sāglans et son met ledit sang tout chault dedans ledit oeil ⁊ prent lon y= celluy sang dune veine dudit pigeon quest soubz les esles ostees premierement les plumettes dilec: et auecques vne lancette ou ganiuet bien poinctu lonpicque ⁊ poinct icelle iusques le sang en ysse/ lequel tout chault batāt dois faire tomber dessus ledit oeil et la arrester vng peu: et cecy faire souuent y prouffite singulie= rement: et pource ledit pigeon nen vauldra ia moins mais quō mette deux ou trois de ces plumettes par dessus ladicte veine quon aura picquee affin que se restanche le sang: et ainsi fait le peulx laisser aller a son plaisir ⁊ nen vauldra ia moins.

¶ Des bequefigues: passeratz: alloettes cardonelles: rossignolz: et aultres telz pe= tis oyseaulx.

Chair des bequefigues cardonnelles rossignolz et dautres petis oyseaulx silz sont gras ⁊ ne ny difient point est de bon aliment soyent bien lesditz oyseaulx boillis ou mys en paste: mais cōmunement a la broche entre my des fueilles de lorier en my vng chascun. Et en ce point cuyt et apres mis sur le plat ensemble lesdictes fueilles ⁊ par dessus inspargiras de succre fin sont plus plaisans ⁊ frians a manger que aultremēt nourrissent bien ⁊ confortēt lappetit de manger Des passeratz ne vouldroye ie point en este principallemēt. Et quant seroye de complexion colerique pour cause de la grāt chaleur qui est en eulx | car ilz sont de gros ⁊ mauluais nourrissement de tarde concoction ⁊ excitent grandement a luxure. Et pource quilz sont chaux ⁊ luxurieux merueilleusemēt le masle ne peult viure plus dung an ainsi q̄ dit le Pline ⁊ la femelle ne vit gueres longuement plus. Des cardonnelles ne vouldroye aussi point manger non my q̄ ne soyēt plus saines q̄ lesditz passeratz: mais pource quelles sōt plus delectables a la caige a cause de leur doulx chāpt q̄ ne sont au plat pour viande a manger. Et conseilleroye plus tost en lieu delles māger des alloettes desquelles tant la chair que le ius est sain ⁊ vtille a vser.

¶ Des cailles.

Les cailles sont en latin appellees pour le son de leur voix octurnices ⁊ en grec sont appellees ortigias a cause dune ysle aīsi appellee ou elles habitent a grant multitude ⁊ ont certain temps de venir vont par grans compaignies ⁊ doubtent tant les oyseaulx de proye q̄ ne se osent leuer en lair: mais vollent tousiours pres de terre: elles ont vng gouuerneur ainsi que les grues qui les maine et conduyt. Elles ainsi que les passeras et les hommes cheent du hault mal. Elles passent la mer pour venir deuers nous en certain temps. Et donnent si tresgrant trouble ⁊ grant dangier maintesfois aux nauigans Car elles viennent a si tresgrant flotte de nuyt ⁊ se reposent dessus les voilles en si grant multitude que les voilles bien souuent

en rompent ⁊ font paricliter ⁊ afonter les vaisseaux, ainsi qui dit pline. Et quant elles ne trouuent basteaulx pour elles reposer descendent dessus la mer ⁊ font de lune de leurs esles voille pour cueillir le vent et auec lautre batent leaue pour mieulx vauguer. Elles ne vollent point du vent marin ainsi que dit ledit pline. pource quil est trop moiste et graue : mais du vent daquilon ⁊ de la bise vollent voulentiers ⁊ plus legierement. Et la premiere qui prent terre est prinse bien souuent de lespriuier: mangent voulentiers semence venimeuse; dont a ceste cause aulcuns les deffendoyent a manger. Mais nous les trouuōs tousiours bonnes: principallemēt en autonne au prin temps est fade a manger ⁊ de malle substāce ⁊ gros aliment. Et leur nature est de restraindre le ventre : mais quant elles sont cuyttes en eaue et elles sont grasses leaue a nature de lascher le ventre et cest pour cause de la gresse: mais qui les veult vser vallent mieulx rosties que boillies: principallement quant sont grasses et confites en eaue ⁊ sel. Magnini dit vne chose fort a croire: que si lhomme porte sur soy le cueur du caille masle ⁊ la femme porte le cueur de la femelle se aymeront tousiours bien et conuiendront ensemble et ny aura mallefice ne sorcellerie qui les puisse desioindre ⁊ faire separer. Cecy me semble que tombe en superstition.

¶ Des perdris.

Grande est lastuce qua la perdris pour faire son nid occultement serre entremy les espines : et buyssons affin que nulle beste y puisse entrer. Elles decoyuent souuentesfois leurs maris derobent et muent ailleurs leurs oeufz pour cause que ledit mary ne les puisse trouuer car il les romproit bien souuēt par la grant intemperance de luxure quest en luy ainsi q̄ dit ledit pline. Et lors les maris quant ne trouuent leurs femelles se cōbatent lung auec lautre par le desir quilz ont des femelles. Et dit lon que celuy quest vaincu souffre estre chauche de lautre : ainsi que les cailles et les coqz font aulcuneffois: ⁊ de si grande chaleur ⁊ luxure dit le pline sont lesdictz perdris aulcunesfois quelles concoyuēt par le seul odorement du masle ou selles oyent leur voix : et que en y-

celluy tẽps sont si treschaudes q̃lles ne font que bauer & tirer
la langue dehors: & concoyuent de lalaine seullemẽt du masle q̃
uuole. Elles nont mye si grant peine en pongnant & couuant
que ont les aultres oyseauly selon q̃ dit aristote. La mere quist
& fait ses perdriauly se tiẽt tousiours de pres: & Volle entour cel
uy qui les chasse tusq̃s sey soit alle: apres sey Vient Vers ses p-
riauly & les appelle par sa Voix. Incõtinẽt q̃ lesdits perdriauly
ont nes suyuẽt leur mere & quierẽt leur Viande. Lesdictes per-
dris ainsi q̃ dit pline Viuẽt iusq̃s a. xVi. ans et nont guieres de
lume & beaucop de chair: & pource ne peuent guieres Voller: et
uant Vollent ne montent guieres hault & descendent bien tost
terre: doubtent lesprenier sur tout: tellemẽt q̃ nosent bouger de
tre tant quelles le Voiẽt en lair: & plustost se laisseront prendre
uy chiens ou auy hommes q̃ souffrir estre prinses dudit espre-
ier. De la chair desdictes perdris est chaudẽ tempereement: et
our mũger est de bonne & facille digestion entre tous aultres oy
eauly: engẽdre tresboy sang cler & net: engraisse & nourrist grã
ement: augmente la force du cerueau: nettoye le cueur: & Vault
ntre ydropisie & a lestomach ainsi que dit Auicenne selõ en mã
er souuent Vault grandement a la memoire & subtilist lenten
ement & si conuient a luxure & croist generacion: et doit on esli
celle quest ieune et grasse pource quest meilleure que les Vi-
lles & maigres: lesquelles engendrent sang melãcolieux/mais
fiel desdictes perdris auec autant de miel pesant esclarcist la
ueue: et le doit loy garder en Vne boeste dargent aĩst que dit pli
e. Et les oeufz des perdris auec miel couuers dung Vaisseau
arain Vallent contre les cloux & les bosses des yeulx.

Du faisan.

Le faisan est Vng oyseau q̃ a belles plumes et
belle queue: et nest mye tant luxurieux q̃ sont
les colombz: perdris & aultres oyseauly: ne ne
quiert habiter auec femelle si nest au printẽps
au moys de mars ou dauril ainsi que dit Pala
dius: et Vng masle souffist a deux femelles
squelles font chascune communement Vingt oeufz & couuent
ne foys lannee. Des ditz oeufz dit paladius soy en baille. yV.
couuer es gelines auec les aultres des siens propres Viendrõt

mieulx que si la faisanne les connoit. Et conuient prendre ga
de comme est dit dessus au chapitre des gelines de la lune & de
toute car en trente toure doyuent eppellir & quant sont eppelli
les conuient nourrir auec du brayn: dorge cuyt & refrigere & faut
icelluy inspargir vng peu auec du vin: apres leur bailler du fr
ment pille & des saulterelles des pres & des oeufz des formys e
les conuient garder daller en leaue car leur feroit venir la pepy
mais pour venir a nostre ppos la chair desditz faisãs est chau
de & moiste tempereement donne boy nourrissement cõme chai
de geline mais que ledit faisan soit ieune. Lhumeur toutesfoys
qui vient de luy est plus gros que celluy des gelines: et pource
les deuons tuer vng iour par auant & les manger a sanlce ca
nelline ou il aye assez canelle & cardamon. Et entendez q le ma
le vault mieulx que la femelle pource quil engendre le sang pl
cler & plus delie. Dr ledit faisan tient moistie de pardris e
moistie du chappõ & selon Auerroys nya oyseau pour nostre mã
ger qui vaille ledit faisan ne qui soit a luy prefere. Et ce nes
mye sans cause si nous auons regard auy fables & a la fictio
des poetes qui dient que ythiy filz de tereo roy de trache fut con
uerty & transforme en espece dudit faisan: et pourtant ne scau
roye bailler viande plus seante & cõuenable a la table dung roy
ou dung grant seigneur que ledit faisan affin quil aille & reto
ne dont il est yssu & venu par trãsformacion de ythiy filz du roy
de terco. Lest certes viande royalle & delicieuse & na garde de s
trouuer en la table du pompont qui en lieu de faisan baille a mã
ger a ceulx qua conuies daily doignons & deschalottes.

Les differences des petites parties des bestes.

Toutes les testes principallement des bestes a qua
tre piedz encores que soyent de glueuy & gros alimẽ
elles nourrissent grandement et nous meuuent a fi
ures flumaticques: augmentent merueilleusement
excitent les hommes a generacion. Et ne les doit o
pas vser grandement fors quant le temps est froi
a cause de ce que auons dit que engendrent les fiebures et dou
leurs de flanc et de rains. Mais elles ont nature de conforter la
petit et accroistre le sang: et donner talent dhabiter auecques
femme. Les testes des oyseaulx sont plus saines a manger qu

celles des bestes. La vertu du cerueau est froide ⁊ moiste: ⁊ pour
ce que ledit cerueau est grandement visqueux il donne abhomi
nacion ⁊ se corrumpt legierement en lestomach ⁊ qui en vse fre
quentement engendre humeurs flumaticques ⁊ catarreuses et
fait vomir quant lon en vse apres lautre viande. Et son man
ge les ceruelles ⁊ moelles au cõmencement de lable ne sont pas
ainsi principallement se lesdictes ceruelles sont apprestees auec
de la mente persil ⁊ vin aigre ⁊ espices comme poyure gingem
bre ⁊ canelle: aulcuns les rostissent sur les charbons pour oster
leur viscosite. En ceste facon bien cuytes ⁊ apprestees mangees
au commencement de table vallent a ceulx qui sont de chaulde
et seiche nature par colericque: augmentent la semence virille
et mollifient grandement le ventre. Et dit lon que le cerueau
des chappons gelines ou pouletz est sur tous aultres bon ⁊ vtil
principallement a la memoire ⁊ a subtilier lentendement. Et
le meilleur de tous aultres cerueaulx duquel dit Auicenne qui
prohibist le flux du sang des narines est celluy des lieures ⁊ con
uilz lequel cerueau aussi vault beaucoup cõtre tous venins et
contre morsure de bestes venimeuses speciallement des cabriolz
La moelle de leschine a comparaison de la moelle des autres os
est froide ⁊ moiste ⁊ tient la nature de la ceruelle ⁊ quãt se cuist
en lestomach donne plus de nourrissement q̃ ne fait ladicte cer=
uelle. La moelle des aultres os est attrẽpee entre froit ⁊ chault
mais plus tient du lhault q̃ du froit nourrist bien ⁊ dõne talent
habiter auec fẽme. Auicẽne dit q̃ la plus cõueniẽte est celle des
veaulx ⁊ des cerfz ap̃s celle du beuf ⁊ des chieures ⁊ puis vient
celle des moutons ⁊ oeilles. La gresse q̇ est meslee a la chair ⁊ es
os des costes ⁊ aultres est chaulde ⁊ moiste ⁊ de sa nature engẽ
dre sang moiste ⁊ gros ⁊ nourrist mal ⁊ peu ⁊ fait abhominaciõ
et le gras q̇ nest mesle es os ne a la chair a ceste mesme nature.
Mais donne plus gros ⁊ mauluais nourrissement ⁊ engendre
fleume grosse. Et estoupe les voyes du foye du corps ⁊ ne vault
seullement fors que pour frire ⁊ donner saueur aux viandes.
Les yeulx des bestes silz sont tendres ⁊ de beste grasse. Pource
quilz sont moistes sont daliment ⁊ substance moderee. ¶ Est
vng friant morceau combien quilz soyent de diuerse noture.
Pource quilz sont fais de diuerses choses: sicomme de chair de

nerfz de gresse & dhumuure: pource conuiēt quilz ayēt diuerse nature/car la gresse q̄st en eulx est chaulde & moiste & les aultres choses sont froides & seiches: & saiches q̄lz se cuysēt a la forcelle plus legierement q̄ les aultres parties/mais pour la gresse qui y est meslee sōt pesātz & gros & ne se cuysent pas si legierement Et pour remedier en cecy plusieurs les mangēt a saulce de gingēbre de poyure & de canelle. Les narines & les aureilles sōt froydes & seiches de leur nature: se cuysēt mal en lestōach dicelly q̄ les mangent au Viy aigre ou a la moustarde. Langue est cōposee de diuerse nature sicōe de chair & de nerfz & a en soy moisteur attrēpee entre dur & mol: & q̄t est cuite auec chair glādueuse q̄st empres & ioignāt delle laq̄lle aucūemēt est glueuse & moiste & est apprestee auec espices cōme poyure canelle & gingembre ensemble Viy aigre elle est fort suaue doulce saine a mūger pricipallemēt et sur toutes aultres celle du Veau & du cerf: car aīsi q̄ dit de Vitella noua ladicte lāgue est de boy nourrissemēt en sa racine. Et ainsi q̄ met auicēne la cause si est pource q̄lle est de facile digestion & charneuse & entre les autres lāgues il dit q̄ celle du porceau est bīē bōne de laq̄lle ostee la pellicule resēble chair de porc sanglier aīsi q̄ scauēt ceulx q̄ trāchēt deuāt les prices. La lāgue du Veuf nest guieres saine pour cause de sa grande humidite: ceulx la toutesfois q̄ les Veullēt bōnes & plꝰ aptes & saines a mūger/ais q̄lz les rostissēt y mettēt des cloux de girofle p la Vertu desquelz est diminuee la hūidite desdictes lāgues: le cueur mort est froit & sec & a ceste cause agmēte melācolie est de tarde cōcoctiō et digestion & sil est bien digere nourrist beaucoup & nest pas de trop malle sustāce speciallemēt le cue² du cheureau. Le cueur du cerf a Vertu de triacle: le cue² aussi du lieure bīē cuyt auec du Vi blanc & pille apres & destrempe auec daultre Viy blanc net passe par lestamine & baille a boyre deuant leyces des fieuees quartes y ayde beaucoup: et plusieurs en sont este deliures faisant ce deux ou trois foys. Le polmon Vif est de chaulde & seiche qualite & quant est mort est de froyde & moiste & de petit aliment: de facille digestion & peu demeure en la forcelle & celluy petit alimēt q̄ donne est flegmatique & Visqueux. Et pource ne le fait mye boy Vser a ceulx qui ont la forcelle froide et qui nont appe-

de manger ⁊ si manger le conuient deuons ce faire auec bon=
s espices pour amender sa malice. Le meilleur des polmons
celluy du cheureau. Le foye est chault ⁊ moiste de sa nature ⁊
tous aultres membres demeure et se cuyst a peine en lesto=
ach: mais quāt il se cuist donne bon ⁊ assez nourrissemēt tou
fois engendre grosses humeurs: est de difficille concoction lie=
lappetit: celluy des bestes de lait nest pas si forment nuisable
aussi celluy des gelines: oyes et cannes: speciallement ilz sont
urries de figues et froment. Au foye des chieures ne de boucz
conseille quon ne touche pour manger car ilz font lhōme tom
r en epilāce. Celluy des loups par le contraire nest point nuy
le ains guerist ydropisie. Les tetines cartilagineuses sont de
alite froide et seiche: ⁊ pour ceste cause font gros ⁊ glueux a=
ment. Et de tāt que sont plus pleines de lait de tant sont elles
plus large et grande nourriture. La rate si est froide ⁊ seiche
sa nature a en soy aulcune aigreur pource quest pres de recep
ble de la melencolie ⁊ a ceste cause a lestomach a lapetit saon
grandement ⁊ bien tost conforte les gencyues et en vser sou=
nt engendre gros sang ⁊ melencolicque. La rate du pourceau
uteffois nest pas nuysible: ains est plus saine que nulle autre
genier de lestomach si est de diuerse nature froide ⁊ seiche ⁊ dō
petit et mauluais nourrissement ⁊ si a nature de conforter ⁊
mer appetit de māger. Les esles des oyseaulx mises en vian
s sont tresbonnes ⁊ saines: principallement celles des gelines
es oyes. Car a cause du continuable mouuement ⁊ frequēt
uail tout le ius: ⁊ mauluaises humeurs qui pourroyēt estre
icelles se purgent ⁊ se dissoluissent. Semblablement les coqz
s oyes ⁊ chappōs sont reputez meilleurs ⁊ plus sains de tous
ltres oyseoulx mais q̄ ny aye aulcun sang caille entre chair ⁊
au. Les reins receptable dorine sont de griefue saueur ⁊ de cō=
tion difficille et se conuertissent voulentiers en malles hu=
eurs: ceulx toutesfois des cheureaulx de lait pource que nont
ores aulcune chose terrestre en eulx ne sōt pas improues. Le
tre tripes ⁊ boyaulx sont de grant aliment ⁊ engendrent me
colie: encores q̄ engressent aulcunement: ceulx des oyseaulx
uteffois ne sōt pas mauuais principallemēt le vētre ⁊ entrail
s des gelines. Les genitoires sont indigestibles: mais son les

nourrissent bien. Les genitoires des bestes ieunes sõt meilleu
que les vieilles qui sont de griefue concoction. Ceulx des po
letz emportent le pris sur tous aultres: & ceulx du pourceau q
na que vng an, et telz sont sains & bons. Mais le plat de m
hoste paley ne ma mye despleu quil me mist au cõmenceme
du soupper: dedans lequel plat estoyent les piedz de veau bi
netz & cuytz auec ius de chair et vng peu de vin aigre & par
sus des espices a la facon commune. Les piedz pareilleme
des pourceaux ieunes sont fort louables et donnent bon appe
sont de bon & facile aliment aydent a la poictrine: mitiguent
tous sanent les conduytz & vlcere de loxine & pouffitent a ceu
qui ont dissentere. Et les piedz deuant la beste vallent mieu
que les derrieres car pour conclure & faire fin selon tous med
cins des parties des bestes celles de deuant sont tousiours pl
saines & approuuees que les dernieres: pource quelles sõt de t
tes superfluitez mieulx depurees & plus pres de la chaleur fi
te & plus mouuables & communement moins grasses & la p
tie dextre est meilleur que la senestre. Et pource qui veult es
re bonne chair doit obseruer prendre & choisir la plus pres des
et celle qui est grasse et entremellee la plus pres du cueur & l
la partie deuant de la beste au quartier droit.

Ensuyt le sixiesme liure daprester les viandes.

Iusques a present escript la nature & vertu de
fruyctz: herbes bestes & oyseaulx desquelz natu
re humaine vit & est sustantee seroit peu de ch
se a nostre propos se doresnauant pordre la ra
son et facon diceulx aprester confire & mettre e
viande ainsi que font les bons cuysiniers n
stoit explicquee car certes toutes viandes ne
cuysent pas semblablement ne ne se composent a vne facon n
aussi a vng mesme temps. Aulcunes veullent estre boillies c
me la chair du beuf & vache la poictrine du veau pareillemen
leschine ou le dos requiert estre rosty les cuyses en paste: tout l
mouton est bon boilly nonobstant que lespaulle & le gigot vou
letiers se rostissent. La chair du porceau en quelq facon quon l

yse nest mye saine: leschine toutesfoys fraiche et rostie est fort
petissant. Ey ya qui cuysent des oignons ensemble la gresse
dent celluy et les mangent voulentiers. Les cheureauly boul
s ou rostis trouueras au priy temps principallement saines et
uly a manger: encores que les hanches soiēt meilleures rosties
s aigneauly tout semblablement. La chair des chieures se tu
euly au moys de ianuier auec laissee mangeras. La partie de-
nt du cerf cuyras auec le ius du lart comme verrons cy apes
rostiras les oignons et les cuisses mettras en paste: et tout
nst pourras faire des daings et chieures sauluaiges. Le porc
nglier confiras auec la saulce du poyure ou auec le iust dudit
rt. Le lieure honestement presenteras a table rosty et si veuly
partie deuant pourras mettre en saulce de poyure ou la cuy-
au ius du lart: pareillement pourras faire des cōnilz. Aulcūs
qui mangent voulentiers la chair des ours mise en paste.

¶ Cōment lon doit cuyre les oyseauly tant priues que sauluaiges.

Es oyseauly qui quierent leur vie en terre et en
eaue: comme oyes: cignes: grues: cannes: cygon-
gnes: boisses: fouques et autres oyseauly formēt
de telle nature boulliras comodeement et silz sōt
bien gras les pourras rostir. Les paons: faisans
rdris: cailles: tours: merles: bequefigues et gelines sauluaiges
iuent estre rosties et si les veuly boullir auecques du poyure et
la saulge ne seront mye indecens a manger. Aulcuns souhait
nt a manger les perdris boullies auecques les choux en poy-
e. Les chappons et gelines boullies ou rosties sont en leur sat
y tousiours bonnes toutesfoys quant sont grosses ou les to-
t communement aultrement ny vauldroyent riens ains se-
lent seiches et dures a manger.

¶ Comment lon doit faire le boully.

Ise la chair en pieces a ton plaisir par lesp
dune heure laisseras tremper en eaue froyd
Apres la laueras tresbien auec de leaue cha
de: puis la mettras dedans ton pot auecqs
leaue froide & bien nette & que soit au large
dans ledit pot q̃ ne boulle estroictement & ai
que boulle y mettras du selnet & quant commencera a boul
lescumeras tresbien. Et se par auanture ledit sel nestoit net
ya de la terre meslee ou du sabloyensemble tu prendras de lea
chaulde auec la cuiller & mettras ledit sel la dedans & demou
ra au fons le sabloy & tout ce qui sera terrestre et le sel noyera
dessus auec leaue laquelle coulee ou passee par quelque lige
estamine mettras dedans le pot. Et si la chair est vieille & d
ce tu la tireras auec ladicte cuiller bien souuent hors du pot &
mettras tremper en eaue froide. Et par ainsi feras des gelin
et chappons quant seront vieuly & durs & se attendriront et
chair & le iust en sera plus blanc & beau.

¶ Comment loy doit faire le rosty.

Oute chair vieille & dure rostiras en ceste
coy. Et premierement la parboulliras dedã
vng chaulderon apres la larderas tresbien
mettras en broche & icelle feras tourner iu
a ce quelle soit cuitte. Et se ladicte chair est
tendre comme chair de veau ou cheureau
la feras cuyre ains la parboulir ainsi quest dit dessus. Les ch
pons: faisans: perdris: cailles: merles: et tous aultres oyseau
sauluaiges qui requierent estre rostis: bien plumes et vuyd
laueras en eaue boullant: et laues que soyent se tu veuly po
ton appetit les farciras de bõnes herbes odorãtes ensemble
ure & lart decope bien menu: et les feras cuyre premierement
petit feu: et quant seront presque cuytz tu inspargiras par d
sus tout autour du sel pille ensemble du pain gratuse et has
ras ton feu que soit meilleur et plus cler que par auant & fer
tourner la broche viftement: et cuytte que soit et bien colorez
leueras de ladicte broche la mettras dedans quelque plat.
vng peu eyalee que soit la fumee porteras icelle et presente
sur table.

¶ Saulce de poyure ou poyurade pour sauluagine.

Saulce de poyure en quelque sauluagine ¶ Voul dras pourras faire en ceste maniere. Premiere ment mettras dedans Vng guidau autant de gros Viy rouge comme dedans laueras tresbi en ladicte chair apres icelles laueures ¶ y met tras autant de sel que la chose requerra ¶ icelle aue auecques la chair mise dedans Vng chauldero ou Vng pot nettras pres du feu. Et quant ladicte chair sera cuytte la met ras dehors ¶ la deuiseras en beauy platz ¶ rostiras: et des to stees de pain ou sur le gril ou sur les charbons Vifz. Et quant eront assez rosties les feras tremper en Viy aigre ¶ quant au ont beu leur saoul dudit Viy aigre les pilleras tresbien ensem le Vne liure de raisins passis ¶ le sang de ladicte beste ou la co ee pilles seroit bien bō dy adiouster si les auoyes: tout cecy mes eras ensēble auecques ledit iust ¶ y adiousteras Vng peu doy nons ou du moust auec du Viy aigre auquel auoies trempe ta ostee: apres feras tout ensemble passer par Vng tamys delie u par Vne estamine ¶ puis le remettras dedans toy pot ¶ y ad iousteras du poyure gingembre ¶ cynamome ce que te semblera uis le feras egallement bouillir par lespace de demye heure sur es charbons en remenant tousiours auecques quelque petite uillier ladicte poyurade ¶ a lendernier ladicte chair frite auec u lart en quelque poille ¶ diuisee en ses platz cōfiras icelle par essus de ladicte poyurade ou saulce de poyure et presenteras a able. Nourrist commodeement eschauffe lestomach engraisse e corps: est nuysible es colerigs: engēdre la pierre plus ou mois elon la composicion des choses.

¶ Du iust du lart pour sauluagine.

Le iust du lart en quelque sauluagine que Voul dras pourras faire en ceste facon. Et premiere ment laueras tresbien ta dicte chair en quelque guidau net ou y ayt autant de Viy blanc que de aue: apres couleras tesdictes laueures bie a poit inst quest dit audessus chapitre: et auec icelles passees ensēble

du lart & de la saulge decoppes menuement cuyras ladicte chair dedans vng pot: & quant sera presque cuytte mettras dedās des espices: et se tu veulx ledit ius plus espes prendras deux roux doeufz bien durs ensemble des miettes de pain sec & pilleras tout ensemble & puis auec du ius le destremperas dedans quelque escuelle & infondiras tout dedans le pot. Et ce pourroit cecy faire mieulx auecques le sang ou couree de ladicte beste cuitz: & bien pilles & cuytte que soit ladicte chair la mettras en tes platz selon que te semblera decoppe bien menu ou en belles pieces & en semble ledit ius presenteras a table: est de grant alimēt: eschauffe le foye & les rains: nuyst es colericques et conuient sur tous aux flumaticques:

¶ Du cuyter.

E cuyter feras en ceste facō & cuyras en quelque soit sauluagine que tu vueilles auecques autāt deaue que de vin aigre. Et quant sera cuytte la mettras dedans le pot & la laissras refroydir iusques a tant que en soit yssue trestoute la humidite & la fumee en soit exalee: apres feras icelle tresbien auecqs du lart. Et se tu veulx faire deux platz pilleras vne liure de raisins passis: & demye liure damendes sans les plumer & des tostees du pain que ne soyent guieres rostiees apres que seront estees remoillees en vin gros & aspre pilleras & adiousteras ensēble & tout ce mesleras auec le ius auquel ladicte chair aura este cuytte: apres feras tout passer par le tamys ou estamine & ensēble la chair feras boullir a petit feu sur les charbons par lespace de demye heure: et se tu aymes les espices ou aultrement du gingembre ou cynamomme plus ou moins selon ton goust & plaisir y peulx mettre: a lendernier vng oygnon qui soyt este bien cuit dedans vng petit pot auec du lart decouppe bien menu pilleras & puis le mettras dedans le pot & feras tout ensēble boullir vng petit. Apres deuiseras ta chair ou cuyter en beaulx platz et presenteras a table: nourrist grandement: est de tarde cōcoctiō est viande a la continuer fastidieuse: griefue la teste les yeulx & le foye: toutesfoys fait aller en chambre: nuyst aux colericques: et griefue la poictrine.

¶ Pastes de sauluagine.

Dung cerf / dung dain: ou dune chieure sauluaige feras des pastez en ceste facon. Et premieremēt copperas ta chair en belles pieces: non mye trop grandes: ⁊ feras icelles boillir par vne ebulicion dedans vng chaulderon en eaue: sel ⁊ vin aigre: apres les osteras et laisseras refroydir. Ce pendant auras du poyure et cynamomme ⁊ auec du lart bien pille pistrieras tout ensemble ⁊ reduyras en facon de gasteau ⁊ auec ce bien deliemēt comme ce fust auec vne fueille inuoluyras lesdictes pieces: lesquelles premieremēt auras entrelardees bien apoint de lart ⁊ puis tout a lentour mettras des cloux de girofle. Cecy fait auras de bonne farine ⁊ icelle pistrie tresbien ⁊ mise en croste vng peu plus espesse que lautre dedās icelle circonluyras tesdictes pieces en facon de paste ou rōdes, ou longuetes: ⁊ les feras tresbien cuyre au four a petit feu / ⁊ quant seront cuytes incontinent les presenteras a table ou les garderas par vng moys / ou au moins par quinze iours. Nourrissent peu sont de tarde concoction: laschent lestomach nuysent es expleneticz a ceulx qui sont dangereux du foye exasperent y griefuent la poictrine.

¶ Paste de beste ou oyseau priue ou domestique.

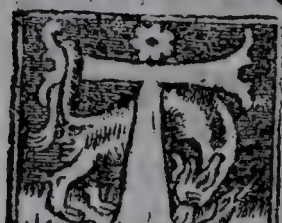
De quelque soit beste ou vollatille priuee ⁊ domestique comme veau chapons gelines ⁊ aultres semblables feras vng paste en ceste facon prendras de la chair maigre autant que vouldras et la decopperas ⁊ chappeleras tresbien auec tes couteaulx fort menu: apres auec ladicte chair mesleras de la gresse du veau ⁊ espices: puis mettras ladicte chair ainsi chapellee ⁊ meslee dedās ta croste de paste ⁊ la feras cuyre au four. Et quāt sera pres que cuyte prēdras deux roux doeufz ensemble vng peu de verius ⁊ du plus gras du ius de la chair ou pot ⁊ destremperas auec ce lesditz roux doeufz. Apres infondiras tout ⁊ mettras dedans ledict paste. Aulcuns y adioustent et mettēt vng peu de safran pour embellir ⁊ colorer ledict paste et ce pareillemēt se pourroit faire ⁊ cuyre sans croste dedās vne poille bien ioincte. Or se tu y veulx dedans ledit paste vng chapon: pouletz gelines pigons ou aultres oyseaulx q̄ vouldras entiers ou ꝑ pieces selon ta voulente pourras mettre. Et telz pa-

stes sont de grant aliment/ de tarde concoction/ ne nuysent gueres: aydent a tout le corps.

¶ Aultrement oyseauly en croste de paste.

¶ Se tu veuly mettre les pigās ⁊ to⁹ aultres oyseauly en croste de paste. Premierement les feras boillir/ et quant seront pres que cuytz les osteras du pot ou chalderon et les mettras a belles pieces et feras icelles frire a force de lart en la poille. Apres les mettras dedās vng test cassole/ ou trape bien oincte ou auras apreste ta croste de paste bien delice tout auy fons a lāple ⁊ a ta forme dudit test ou cassole/ et y peuly mettre des prunes seiches ⁊ cerises pour donner goust ⁊ volupte de manger. Apres auras du verius et six ou sept rouy doeufz plus ou moins selon la chair du pot mesleras tout ensemble auec vng couteau ou cuillier ⁊ y adiousteras du persil/ mariolaine et mente decouppe bien menu ainsi quest de coustume. Et cecy feras vng peu boillir en la poille ou dedans quelque petit pot sur les charbons tout doulcement en le continuellement remenant auec quelque petit cueillier iusques a ce que commēcera a espessir ⁊ prendre audit cuillier lors mettras et infondiras icelluy ius dedans la dessusdicte croste de paste et les remettras tout sur le feu: ⁊ quant te semblera assez cuyt les pourras presenter a table. Nourrist beaucoup est de tarde concoction ⁊ si nest pas fort nuysant: reprimist la colere et espaspere aulcunement le corps.

¶ Paste en pot de toute chair.



Toute chair et oyseauly bien espanteres vuydes et laues: decouppes menuement ou a beauly loppins mettras dedans le pot auec du lart empres le feu/ et frequentement le remeneras quelque cuillier affin ⁊ ne tiengne alentour du pot: ⁊ quant sera pres que cuyt osteras la plus part dudict lart ⁊ y mettras deux ou trois rouy doeufz batus auec verius ⁊ le ius gras de la chair: ⁊ espices ⁊ apres feras tout boillir iusques soit bien cuyt. Aulcuns y adiousten et mettent du saffray pour donner couleur: pareillement ne sera

pas contre volupte inspargir par dessus le plat du persil decoup
pe menuement et le presente a table. Nourrist grandement: est
de tarde concoction: reprimist la colere et ayde au cueur au foye
et aux reins.

Aultrement paste en pot.

Vng paste en pot feras en ceste facon mettras la chair du veau decouppee bien fort menu auec la gresse dedãs vng pot & y adiousteras se tu veulx des pouletz ou colombz & mettras ledict pot aux charbons loing de la flambe affin que ne boille trop tost. Et quant cõmencera a boillir lescumeras bien & y mettras apres des raysins passis & a lendernier fritras vng oygnon decouppe menuemẽt auec du lart & icelluy fricasse mettras dedans ledict pot. Et quant tu verras que sera tout cuyt infendiras dedãs du verius & espices. Aulcuns y mettent deux ou trois roup doeufz bien batus auec ledict verius. Nourrist grandement: est de tarde concoction: commeut a vomir: nuyst a lestomach eschauffe les reins & le foye: augmente lesperme & est contraire a la teste & aux yeulx.

Pour cuyre vng chappon ou cuyssot a lestuffee.

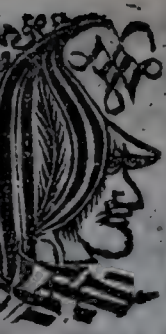
Vng chapon au vng cuyssot de moutõ lieue les deuers la iambe mis dedans vng pot q̃ soit assez grant & neuf que ledict chappon ou cuyssot soit au large cuyras a lestuffe en ceste facon. Et premierement quant auras mys ton dict chapon ou cuyssot bien larde de bon lart & clous de girofle et bastons de cannelle dedans vng pot: et auec ce vne vnce de cynamomme pillee et vng quart donce de menues espices comme de graine de paradis clouy de girofle poyure long et aultres & demye liure des raysins de Corinthe ou autant daultres raysins cõfitz & dactilz & prunes seiches vne poingnee dung chascun. Et aussi prain vng verre de bon vin ou dypocras et aussi vng quarteron de succre ou p[illegible]s. Et aussi de la moelle

de Beuf demy liure ou enuiron ⁊ du ius de la chair du beuf ⁊ m
ton deux foys autant que de Vin ⁊ que le pot ne ſoit point pla
ſi neſt les deux pars ⁊ auec cecy mettras des fueilles du lorie
mariolaine ⁊ ſerpollet enuiron Vne poingnee ⁊ q̃ ledit chapp
ou cuyſſot ſoit a ſon aiſe dedans ledit pot ⁊ noublies pas y m
tre du ſel tempereemẽt. Apres tout cecy mis enſemble dedans
dit pot couuriras icelluy auec du drapeau blanc ⁊ net ⁊ de la p
ſte tout entour et mettras par deſſus le couuercle tellement qu
laleine ⁊ fumee ne puis penetrer ne yſſir dehors ledict pot. E
ainſi bien eſtoupe ledit pot mettras icelluy empres le feu ſur le
charbons Vifz a part du grant feu que la flãbe ny touche poi
car le feroit bruller ⁊ tu le laiſſras cuyre a ſon bel aiſe par leſpa
ce de deux bonnes heures y mettant touſiours des charbons e
braiſe Viue: ⁊ quant te ſemblera aſſez cuytte deſtoupperas ton
dit pot ⁊ mettras tout dehũs quelque beau plat enſemble ſad
cte ſaulce ⁊ preſenteras a table. Et trouueras Vne Viande fo
delicieuſe ſaine bonne ⁊ fort ſubſtancieuſe a manger principalle
ment pour gens Vieilles froides ⁊ debilitees

¶ Chappon: geline/faiſan: connilz ou lieure roſtis et mys en ſaulce muſcade.

Prenes Vne noix muſcade ⁊ dix graines de gra
ne de paradis et Vne Vnce canelle ⁊ ſucre
enuiron deux Vnces: troys cloux de girofli
tout cecy pille enſẽble ⁊ pulueriſe mettras
dehũs Vng petit pot: dedans leql par auã
auras mis Vng peu de Vin aigre pour don
ner gouſt ⁊ poincte. Et tout ce enſemble
dedans ce pot feras boillir Vng peu doulce
ment ſur les charbons ⁊ ceſte ſaulce muſcade quant Vouldras
preſenter a table mettras toute chaulde dedans ton plat deſſus
ton chappon: lieure/connilz ou geline: roſtis ⁊ demembrez para-
uant ⁊ tout ainſi preſenteras a table. Eſt fort bonne ⁊ aggrea-
ble a manger principallemẽt en yuer pource que la pluſpart des
commixtions ſont chaulldes ⁊ ſubſtancieuſes.

¶ Miraux ou miraulſe de cateloigne.



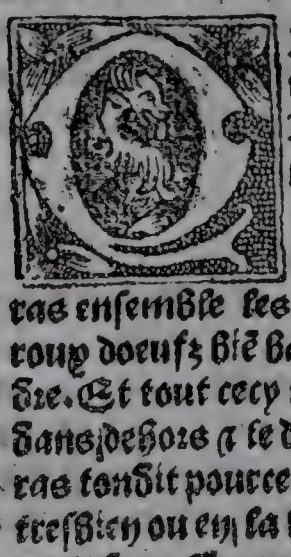
Es catelans sont gens ⁊ vne nation fort nette en leur manger ⁊ qui ressemblent grandement aux ytaliens: tant en engin coustumes comme en facon ⁊ pollice de viure: lesquelz font vne viande appellee miraux ⁊ la font en ceste facon. Premierement ilz ont vng chappon ou pouletz ou pignons bien exanteres vuides ⁊ laues ⁊ les mettent en broche ⁊ font tourner au feu iusques soyent demy cuitz. Apres les euent ⁊ mettent a pieces dedans vng pot ⁊ pillent des amanes qui ont estees parauant rosties soubz les cendres chauldes nettoyees en quelque linge: destrempent aussi des tostees du ain rosties auecques du vin aigre: ⁊ pillēt apres icelles ensemle lesdictes amandes ⁊ destrempēt tout auec le ius de la chair asse ⁊ auec le dessusdit vin aigre. Apres font tout passer par stamine ⁊ mettent tout dedans ledict pot ensemble du cynaomme gingembre ⁊ beaucoup de succre ⁊ font tout boillir sur s charbons vifz a petit feu iusques soit cuyt tousiours remouant auec quelque cuillier ladicte potee a cause que ne se brusle prēgne alentour dudit pot ⁊ puis sur vng plat mis se presena table. Ne me souuient point auoir mange meilleur viande de grant aliment: de tarde concoction | eschauffe le foye les ins: engresse le corps: lasche le ventre.

¶ Paon cuyt sembler estre vif.

On peut tuer vng paon ainsi q̄ lon fait vng cheureau affin que le sang en ysse dehors: apres lon fend du gorgeron iusques a la queue la peau dudit paon tout doulcemēt et fendue que soit lon lescorce auec toutes ces plumes ⁊ tire lon ladicte peau tout doulcement au lon du ps iusques a la teste: laquelle couppee ⁊ reseruee auec sadi peau: ⁊ ces iambes on farcist le surplus ou paon auec des es ies ⁊ herbes odorantes ⁊ le fait lon cuyre a la broche mis par ant des cloux de girouffle par la poictrine ⁊ inuoluy et lye le auec vng linge blanc humecte ⁊ remoille continuellement eaue affin que ne seiche totallement. Et quant ledit paon est t ⁊ oste ladicte broche lon le tourne recouurir de sadicte peau

auec ces plumes ⁊ affin que se souuient de ces propes nidz: lo
des verges de fer a ce fabriquees expressement: lesquelles
atache a vng tableau ⁊ vont dessoubz ladicte peau ꝑ les c
ses dudit paon cacheement quon ne peut apperceuoir depuis
iambes par tout le corps iusq̃s a la queue ⁊ a la teste. Aulc
ya qui pour faire rire ⁊ esmerueiller les gens mettẽt dedan
gorge dudit paon de camphore auec vng peu de laine ⁊ du fe
quant est a table semble quil gecte feu par ladicte gorge. E
cy gellio napprouue point ne luy est aggreable ne ioyeulx ca
doubte ⁊ craint le feu sur toutes choses. Aultres ya qui par
volupte ⁊ magnificẽce deaurent tout le pan rosty ⁊ remply
pices auec des fueilles dor batu: ⁊ par ainsi peut on faire des
sans: grue oyes chapons ⁊ aultres oyseaulx. Est viande de
de concoction ⁊ ne nourrist gueres: augmẽte melencolie ⁊ n
aux esplenetics: ⁊ que sont dangereux du foye.

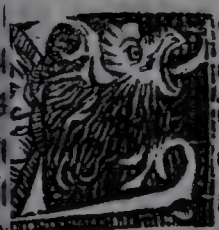
¶ Pour apprester vng cochon ou petit pourceau.



Quãt tu occiras vng pourceau de lait lieue
to⁹ les poilz q̃ sont sur la coenne ou sur la p
Apres le fendras tout au long par leschin
lieueras tout ce quest dedans le ventre et
te la roree decoupperas menuement auec
lart: des ailx ⁊ des herbes odorantes et m
ras ensemble les dessusdictes choses du formaige gratuse
roux doeufz biẽ batus du poiure pille ⁊ du safran redige en
dre. Et tout cecy mettras dedans ledict pourceau renuerse
dans dehors ⁊ le dehors dedãs apres clorras: tantost apres
ras tondit pourceau que ledit farsin ne puisse saillir ⁊ le cu
tresbien ou en la broche ou sur le gril tout ainsi quest dit a
petit feu affin que tout soit bon pour manger. Et ce pent
quil cuyra souuentesfois le moilleras dung ius a ce expresse
faict de vin aigre: poyure ⁊ safran meslez ensemble ⁊ auec
rameaulx de la saulge: du rosmarin ou du lorier. Et tout
peult lon faire des oyes cannes grues chappons ⁊ pouletz:
ceste viande dudit pourceau mal saine nourrist petitement
de tarde cõcoctiõ nuist a lestomach: a la teste es yeulx ⁊ au

gendre opilations ⁊ la grauelle: ⁊ si augmente la fiume ⁊ ca
rres et lasche le Ventre.

¶Pouletz au Verius.



Es pouletz cuyras auec quelque chair sallee: et
quāt seront demy cuytz mettras dedans ton pot
des raysins passis leues les grains et semence
quest par dedans iceulx. Apres decouppe menue
ment du persil ⁊ la mente ⁊ pilleras du poyure ⁊
Zigeras du safray en poudre: et quant lesdictz pouletz seront
ytz tu mettras tout ⁊ infondiras dedans ledit pot ⁊ en feras
res telz platz. De ceste Viande poge me comme souuent ⁊ non
ns cause ⁊ si en mange auec moy pource q̄ saine grandement
salutaire au corps. Nourrist grandement: est de facille con=
ction et conuient sur tout a lestomach: au cueur foye et aux
ins et si reprimist la colere.

¶Pouletz rostis.

Es pouletz bien plumes Vuides ⁊ la rostiras
tresbien puis les mettras sur le plat et infondi=
ras incontinent ains que soyent refroydis. Et
mettras par dessus iceulx du ius de lorange ou
du Verius ensēble deaue rose succre ⁊ cynamom=
me bien pilles ⁊ les presenteras a table. Ceste
ande est moult aggreable a bucine qui souhaite a māger cho
z doulces ensemble les aigres: ⁊ ce pour reprimer sa colere: de
quelle est grandemēt excite ⁊ Vepe oultre ce engresse le corps

¶Poulpe de Veau pour faire caillez.

E la cuysse du Veau prēdras la chair mai
gre et la mettras en belles pieces longues
larges et competamment delices ⁊ icelles
battras doulcement auec le dos dung cous
au que ne se rompent totallement. Puis in
continent getteras par dessus du sel: et fe=
noil bien pilles apres estendras dessus les=
dictes poulpes de la mariolayne persil et
lart decouppe bien menu et au dernier inspargiras des espi=

ces & tout ce inuolutras auec ladicte poulpe & lieras bien apoin
et les mettras en broche & feras icelles gentement cuyre et gar
deras que ne soyent trop seiches & quant te semblera que soyen
assez cuytes incontinēt les presenteras a table nourrissent gra
dement et conferment le corps & ne nuysent gueres.

¶ Caillettes a la cōmaine de poulpe de Veau.

yes de la chair du Veau et metz la en belles p
ces longues apes auec vng cousteau decoupp
ras menuement icelles a beauly loppins Vn
chascun de la grandeur dung oeuf attenāt lu
a lautre que ne soyent totallement decouppe
et separez. Le fait incontinent inspargiras d
sel et coriandre ou fenoil pilles par dessus. E
puis entre deux petites tables les presseras & opprimeras aul
cunement. Finablement mises en broche auec belles seiches d
lart entre vng chascun loppin que lune ne touche lautre les f
ras tourner au feu iusques soyent cuytes & garde bien que nel
seichent trop sont de grant & gros aliment de tarde concoction
restanchent & serrent le Ventre.

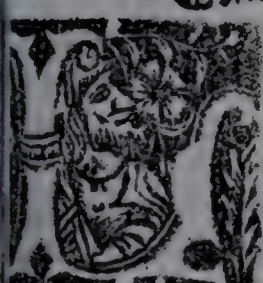
¶ Pour faire des mortadelles.

E la cuysse du Veau prendras la poulpe
decopperas icelle bien menu auec la gres
dudict Veau ou auec du lart & pilleras d
la mariolaine & du persil: & auec vng cou
steau ou cuillier battras le tout dūg oeu
ensēble du formaige gratusé & inspargiras
des especes et mesleras tant auec ladicte
chair & en feras vng corps de tout et vne
masse. Puis auras la toille ou crespine grasse du pourceau ou
du Veau & la decopperas a beauly loppins & mettras p dedans
icelle crespine & inuolutras la dessusdicte chair ainsi cōpostee cō
me se fussent beauly & petis pains de la grādeur dung oeuf. Fi
nablement les embrocheras en quelq̄ petite broche & les feras
tourner au feu & cuyre doulcemēt que ne soyent gueres cuytes
car en seront plus doulces & aggreables a manger. Et pource
sont elles de tarde digestion & en font opilations engendrent la
grauelle & la pierre: toutesfois ayden au cueur & au foye.

¶ Aultrement des mortadelles: petites trippes ou fricateaux.

Es foyes des pourceaux ou des autres bestes qui soyent parauant vng peu este boullis pilleras & appresteras de la toille grasse ou crespine de pourceau a la quantite desditz foyes et auras du formaige vieulx: mariolaine: persil: rayfins passie: et espices pillees auec deux ou doeufz tout mys ensemble tant que sera conuenable. Et ut cecy rebige en vng feras de belles petites pilles a la grandeur dune noix et les inuoluiras auecques ladicte toille grasse crespine du pourceau ou aultre. Et quant te semblera les fris en la poille auecques du lart veullent estre peu & doulcemẽt ytes.

¶ Farsin en trippes a facon de saulcisses.



A poulpe du veau et la gresse de la truye bien pilles et formaige gratuse que soit vieulx: et gras espices bien pillees deux ou troys oeufz bien batus: de sel autant que la chose requerra du saffray pour les coulourer mesle tout ensemble mettras dedãs quelque trippe ou boyau long bien netz & lauez et les cuyrez dedans vng cgaulderon & sont bonnes que par deux iours seullemẽt. Et si tu les veulx conserner douze ou quinze iours ou plus largement ty conuient mettre plus du sel & des espices ou les faire seicher a la fumee.

¶ Pour faire saulcisses.

Et tu veulx faire bonnes saulcisses decopperas de la chair maigre de la truye ensẽble de la chair grasse dicelle & lieueras trestoutes les fibres & nerfz que trouueras parmy celle chair. Et si tu as dix liures de chair y mettras du sel vne liure & deux vnces de fenoil bien mondé & autant de poyure demy pille et tout cecy meslleras tresbien ensẽble ladicte chair: et laissras tout ainsi par vng iour demourer

dessus quelque table que riẽs ny touche. Apres le tout ensuyui tu mettras tout dedans tes trippes ou boyaulx bien netz et l uees: & tout ainsi les penderas & garderas la fumee.

¶ Pour faire de la gellee dedans vng plat.

Et tu veulx faire deux platz de gellee te cõui auoir quarante piedz de mouton escorches bien exposses et les laisses par trois ou quati heures a la fraiche rosee: apres les lauer tre bien & les mettre dedans vng chaulderon ou aye dedans vne partie de vin aigre blanc bie fort aigre & autant de vin blanc & deux deaue & du sel a soufft sance & illec faire boullir tesdits piedz a petit feu & les escum diligemment. Et quant seront demy cuytz desromperas & gr sement du poyure rond & du poyure long cynamome espice na by tant que soit assez: et mettras tout cecy dedans le dessusdi chaulderon: ou dedans quelque pot. Et lairras tout boullir e semble iusques soit consume & deuenu a la tierce part: lors ost ras lesdits piedz & encores de rechief lairras boullir le iust. E ce pendant battras dix gleres doeufz iusques soyent venues rediigees en escume & puis les feras boullir tout ensemble vn peu que le puisses seullement auecques la cuillier remener vn foys ou deux. Apres couleras tout cela deux ou trois foys par my vng sac net de quelque linge ou estamine deliee. Et ce iu cy mettras par dessus les platz ou auras mys tes pouletz ch ureaulx ou chappons bien cuytz & deuises en pieces. Et finable ment mettras lesdits platz en quelque lieu bien froit et moiste les lairras illecques iusques ledit iust soit tellement prins & ge le que en renuersant lesdits platz ney puissent riens tomber n coulker de ceste viãde ou gellee vocouse ne mangere point sil m croist affin quil ne augmente sa colere dont est veye grãdemẽ en plus grant & perilleux danger.

¶ Vng cheureau ou les anches cuytes en ailx.

Vng cheureau entier ou la quarte part dicelluy larde ras dailx & du lart & mys en broche le feras tourner a

feu ⁊ remoilleras icelluy frequentement des rameaulx du lorier ou du romarin auec le iust ⁊ condiment qui sensuit. Prens Ver-iust ⁊ le iust gras de la chair deux roux doeufz bien batus: deux gousses dailx bien pillees vng peu de poyure ⁊ moins de saffrã et mesle tout ensemble dedans quelque poille: laquelle mettras dessoubz ta dicte broche pour ĩspargir ton dit cheureau a ton bel ayse ⁊ ce qui tombera sera tousiours receu la dedans pour de re chief mettre dessus ledit cheureau iusques soit bien cuyt. Et quant sera assez le mettras dedans vng plat beau ⁊ grãt ⁊ get teras vne partie dudit iust ⁊ condiment qui te sẽblera estre as-sez dessus ton dit cheureau ⁊ inspargiras du persil decoppe me-nuement ⁊ tout chault le presenteras a table pour manger vi-stement: ains que soit refroidy de ceste viande ⁊ composte ca-tulus neymangera point sil est saige pource quelle obscurcist la veue et si excite la luxure morte ⁊ endormie

¶ Vne charbonnee.

De la chair maigre de la cuisse de veau ou mou ton coperas auec vng cousteau de belles pieces larges ⁊ deliees ⁊ icelles auec le dos dung cou-steau battras gentement que ne les rompes to-tallement puis les inspargiras dune chascune part auec du sel ⁊ semence de fenoil bien pilles a-pres les lairras presser entre deux tableaux par lespace de de-mye heure: et finablement les mettras sur le gril aux charbõs et tourneras souuenteffoys y mettant par dessus icelles pieces de petites lesches de lart a cause que la chaleur du feu ne les sei chast. Doyuent estre peu cuyttes ⁊ estre mangees tout chault pour mieulx exciter ⁊ prouoquer lappetit ⁊ desir de boyre. De ce tibule vse voulentiers pour le faire boyre.

¶ Pour faire fricateaux.

Ayes vng foye de pourceau ou daultre beste ⁊ decop-pe icelluy a beaulx loppins de la grandeur dung oeuf ou dune bonne noix. Apres ouureras ⁊ coup-peras par le millieu: ⁊ la dedans mettras du sel fe noil et espices doulces bien pillees puis les couure-

tas vng chascun & inuoluiras de la toille grasse ou crespine du veau cheureau ou pourceau & finablement les cuyras doulcement & les mangeras tout chault.

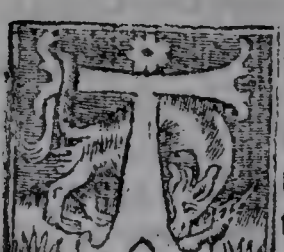
¶ De la chair sallee ou tambon de pourceau.

A chair sallee du pourceau entrelardee du gras et du maigre coupperas a belles lesches ou pieces delices puis les fricas a la poille non mye grandement et cuyttes que soyent et mises sur vng plat inspargiras par dessus icelles du vin aigre succre cynamomme & persil decouppe bien menu. Et tout ainsi peuly tu faire du tambon mais cestuy desire auoir le ius cytron ou de lozange. En ce bibulle contredis et afferme iceuly sans aulcuns ius pour auoir appetit de mieuly boyre deuoir estre deuorez.

¶ Pour rostir tozdres.

Vant tu auras rosty tes tozdres ainsi que est de besoing tu mesleras damendes bien pillees auec du ius & verius et vng peu de gingembre et cynamomme inspargiras Et tout cecy mesle ensemble feras passer parmy le tamys ou estamine et le feras vng peu bouillir : apres mettras tout dedans vng pot ensemble lesdits tozdres rostis & les feras de rechief cuyre & boillir vng peu ensemble. Aulcuns ya qui ayment mieuly mettre par dessus lesdits tozdres rostis du ius de lozange et inspargir des espices doulces par dessus.

¶ A vne teste de veau.



O plumeras auec deaue chaulde la teste du veau ou du beuf ainsi que celle du pourceau. Et si tu veuly ladicte teste bouillie quant sera cuitte la mettras en saulce daillee. Et si tu laymes mieuly rostie la feras cuyre au four remplie despices des ailly et de plusieurs herbes odorantes.

¶ Auly cerueilles de veau.

De la teste de veau boillie ⁊ cuytes prẽdras les ceruelles ou les moelles qui sont dedans esquelles adiousteras et mesleras ensẽble deux roux doeufz bien batus vng peu de poyure ⁊ bien petit de verius ⁊ du sel ce que conuiendra et tout mesle friras a la poille auec du sein et de lauue iusques verras tout estre prins et coadune laquelle chose narreste guere a faire. Apres incontinent ⁊ tout acoup se doit manger car il nya riẽs plus fade quant est refroidy De ceste viande palelle me conuie souuent quant la apprestee.

¶ Des becquefigues.

Aussi les bequefigues bien plumees sans exãterer ne vuyder inuoluyras dedãs vne fueille de vigne ou de sermont ensẽble vng peu de sel pille: du fenoil ⁊ du lart. Et tout aĩsi apprestees ⁊ inuoluies de ladicte fueille les couuriras de cẽdres chauldes ⁊ charbons ⁊ sont cuytes ains demye heure. Aultrement rosties se lyent en la broche vne apres lautre la teste mise entre les iãbes vne de lautre. Et se tu veulx entremy vne chascune mettre vne fueille de lorier y est bien seãte ne les dois pas embrocher ꝑ le millieu: mais les attacher seullemẽt comme iay dit encontre la broche ou en vne cãne fendue ou de bois bien nettement attachees ⁊ lyees audit haste ou broche ⁊ sans les euentrer ou vuyder cõme dist est ne embrocher aussi ꝑ le millieu car selles estoyent embrochees ne trouueroyes riens ou bien peu pour manger. Aulcuns ya qui les instillent ⁊ enflambent a la fin quant sont cuytes auec du lart ⁊ mises sur le plat ensemble lesdictes fueilles de lorier inspargissent du succre par dessus ⁊ les mettent ainsi sur la table.

¶ Perdris apprestees a la catalanne.

Aux perdris rosties ⁊ cuytes copperas les ioinctures des esles cuysses ⁊ ouuriras la poulpe denuiron. Et getteras par dedds lesdictes esles ⁊ lesdictes cuysses vng peu de sel pille: despices de girofle ⁊ le ius du cy=

troy ou de lorange tu mesle ensemble & aussi dessus la poictri de ladicte perdris ainsi demembre & ouuerte. Apres la mettr auec ledit ius entre deux escuelles sur les charbõs & cẽdres cha des & la mangeras: puis tout chault quant vouldras. Nost francoys mãge voulentiers de ceste viande cõbien quil hai les catellans il ayme leurs viandes et haist leur nation.

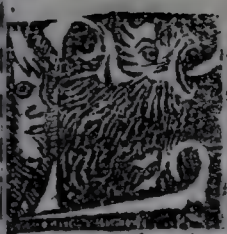
¶ Fersin a vng ventre de veau.

O ventre de veau ou doultre| beste per doulcemẽt dune par icelle mettras deho la fiente quest dedans & lordure. Et qu lauras bien nettoye & laue dedans icell mesme mettras ce que sensuyt. Premier ment du formaige vieulx: quattre oeu bien batus|du poyure grossemẽt pille vi petit & encores moins de saffran| des ra sins passis entiers: persil|mariolaine|mente bien menu decou pez & mys tout ensẽble & enserre & clos dedans le dessusdit v tre cuyras tresbien au chaulderon ou dedans le pot bien au la ge. Aulcuns y adioustent vng peu de pain gratuse.

¶ Du iambon de pourceau.

T pour scauoir se vng iambon est bon franc|conuient mettre le cousteau deda icelluy par le millieu et la ou sera plus pes de chair & odorer apres ledict couste sil sent|bon ou mal|sil a malle odeur la seras icelluy: si bonne le prendras|& cuyr tresbien en vin blãc ou vin aigre. Aulcu dyent quon y doit mettre autãt deaue q de vin principallement publii qui ne boit point de vin: mais i errent|car trop est meilleur plus douly & aggreable|cuyt en v totallement ou en vin aigre et serue trop mieulx q quant il y deaue. Et ne doibt lon point oster ledit iambon incontinent qu est cuyt de soy ius iusques a ce quil soit refroidy totallement.

¶ De la tetine de truye & de la langue.



LA tetine de truye non mye trop grasse : mais de couleur sur le rouge : cuyras ainsi que le iambon et vng petit mieulx. Et tout ainsi peulx faire de la langue laquelle est meilleur de tāt quest plus grasse. Telle raison de cuyre est forment des aul-tres parties du bacon ⁊ chair sallee de pourceau.

¶ Paste de crestes ⁊ corees de pouletz.

LEs crestes des pouletz et corees diceulx decopperas grossement ⁊ laisseras entiers les genitoires : deux ou troys vnces de gresse de veau bien decoppee ou en lieu dicelle de la moelle du beuf ou du veau : de lart menuement sans piller decoppe : de gingembre : cynamomme succre que sera besoing prendras et tout cecy ensemble quarante cerises aigres ou agryotes seiches mettras dedans le paste faict de bonne farine bien pistrie ⁊ le feras cuyre au four ou a ton feu soubz le test ou trappe. Et quant sera demy cuyt y mettras et infondiras par dedans deux roux doeufz bien batuz vng peu de saffran ensemble du verius.

¶ Pour cuyre vng pigon sans os.

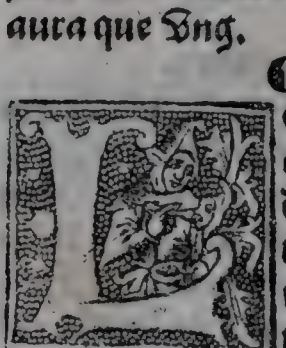
VNg pygon exantere vuyde et bien laue laisseras demourer par vng iour et vne nuyct dedans le vin aigre puissant et fort. Apres losteras et bien laue que soit et nettoye le rempliras de bonnes espices et herbes ⁊ boilliras ou rostiras celluy selon ta voulente ⁊ plaisir. Et en quelque facō que soit appreste le trouueras tousiours sans auoir os.

¶ Pour faire dung colomb ou pigon deux.

VNg colomb ou vng pygon sans eaue plumeras doulcement que ne rompes sa peau : puis exantere et vuyde que soit lescorcheras et luy osteras entierement sa peau : apres rempliras icelle de bon farsin et semblera estre entier. Et le vray pygon quest sans peau pourras rostir

frire ou boillir et si le veulx rostir quant sera demy cuyt linspa
giras du sel ⁊ paingratuse ⁊ le ioindras doulcement dung rou
doeuf affin quil face croste qui ressemblera la peau qui en e
ostee. Et quant sera pres que cuyt luy feras tourner la broch
vistement pour prendre ⁊ luy donner bonne couleur. Et les pr
senteras a table comme se fussent deux colombz ou pigons ⁊ n
aura que vng.

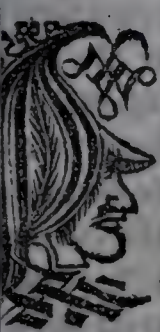
¶ Pour faire le manger blanc.



LE manger blanc pour douze conniers feras
ceste facon. Premierement auras deux liure
damendes: lesquelles plumees macerees
remoillees en eaue par vne nuyct le iour ensu
uant pilleras tresbiē au mortier inspargissa
tousiours vng peu deaue affin que ne face
huylle. Apres pilleras au mortier la poictrine du chappon exp
see puis y adiousteras de la moelle du pain blanc remoillee
veriust ou en broet maigre et ius de chair. Oultre ce tu y adio
steras encores vne vnce de gingembre et demye liure ou enu
ron de bon succre et tout mesle ensemble feras passer par le ta
mys ou lestamine. Et le mettras dedans vng pot bien net ⁊
feras bien boillir et cuyre a petit feu sur les charbons le rem
nant souuentessoys auec la cuillier que ne se brusle alentour
pot. Et quant sera cuyt infondiras dedans troys vnces dea
rose et presenteras ton blanc mange a table dedās beaulx pla
auec la chair sans icelle. Et se tu veulx couurir dudict mang
blanc les chappons pour estre de plus grant volupte magni
cence et meilleur goust par dessus mettras et inspargiras d
grains de pommes grannees: aultres ya qui inspargēt de la d
gee de toutes couleurs. Et se tu veulx faire dudit manger bl
aultre confection diuerse de couleur vne partie dicelluy mang
blanc prendras ⁊ auec vng roux doeuf ensemble du saffran
vng peu de verius mesleras ⁊ couloureras ledit manger bl
Et lors pert son nō de manger blanc ⁊ sappelle saulce genestin
pour la couleur q̄l a en soy sēblable au geneste. Et en peux fa
re vng plat blanc ⁊ lautre genestin ou vng mesme plat la m
stie blanc ⁊ lautre partie genestin. Or ceste viande ⁊ condimē
ie mettroye tousiours deuant les condimēs ⁊ saulces de apice

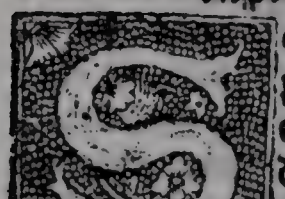
tiens meilleur & de preferer grandement. Et nonobstant que
z predeceſſeurs no⁹ ayēt vaincu & ſurmonte forment en tous
s et ſciences nous les vaincons & ſurmontons toutesfoys en
gueulle. Et nya au iourdhuy viande aulcune en tout le mon
delicieuſe bonne et appetiſſante q̄ ne ſoit icy en la cite de rom=
e comme en leſcole de popinerie & entre les maiſtres & princes
cuyſinerie apportee diſſerie & demonſtree amplemēt. Et dieu
et quelles queſtions et diſputations grandes ſe font tous les
urs icy de compoſer et confire viandes diuerſes. Et quel cuy=
nier me ſcauroyes tu aulcunement bailler conferer ou equipa
r a moy martin nonicomēſe duquel certes iay eu la plus part
ce que iay baille & eſcriptz. Vrayement tu diroyes a louyr par
& differer de telle choſes quileſt vne aultre/ Car neades qui
dis en telles choſes fut tant roue et eyaulce ſingulierement.

Manger blanc a la catalanne.



A farine du ryz qui ſoit, boymettras enſēble du laict
de chieure de dūs vng pot net empres le feu & loing
de la flambe que ne ſente la fumee. Puis la poictri
ne dung chappon qui aura eſte tue celuy iour & ſera
demy cuyt deuiſeras a petis filetz bien delies & puis
les mettras dedans le mortier et en deux ou troys
coups au plus les pilleras. Et quant le laict aura
boilly quelque demye heure tu mettras ta dicte poi=
ne de chappon redigee en filez ainſi que auons dit auec vne li
e de ſuccre dedans ledit pot & le laiſſeras boillir enuiron qua=
e heures remenant touſiours ladicte potee auec vne cuillier &
iant ledit manger blanc ſera aſſez cuyt tiendra audict cuillier
mme ſe fuſt tormentine. Au dernier infondiras de leaue roſe
mme eſt dit deſſus & feras tes platz auſquelz peuy inſpargir
r deſſus vng peu de ſuccre: car ainſi que loy dit cōmunement
nais ſuccre ne gaſta viande. Balbes de ce māger blanc con=
ſouuent Riſoy & moy: & riſoy dit q̄l ne mangea iamais vian
plus doulce ne plus delicieuſe.

¶ Pour faire vng chappon/faisan ou/perdris consumer en ius.

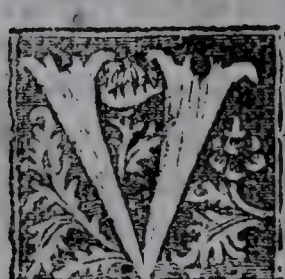


SE tu veulx vng chapon:faisan/perdris:dain: pygõs ou colombz sauluaiges faire consumer en ius ou broet pour donner a gens vieilles et debilitees feras en ceste facon. Et prendras se tu veulx vng chappon ⁊ luy rompras ⁊ debri seras tous ses os ⁊ le mettras dedãs vng pot qui contiengne enuiron troys bons pichiers deaue / et y mettras vne vnce de chair sallee maigre:trẽte grains de poyure de cyna momme bien petit et peu pille troys ou quatre cloux de/girofle cinq fueilles de saulge decoppees ⁊ deux de lorier. Et tout/cecy auec/ ledict chappon laisseras boillir lespace de sept heures/ ou vrayement iusques a/ce que le ius ou broet soit redige et consu me a deux escoelles ou moins ny conuient point mettre de sel et si tu le veulx saller y mettras moins despices. Cestuy/ ius ou broet est fort substancieux:⁊ pource est il bon a gens vieilles et debilites.

¶ Iust ou potaige saffranne ou iaune.

TRente roux doeufz ou enuiron auec du verius et le ius du veau/chappõ ou aultre chair vng peu de cynamõme ⁊ mois de saffran ensemble battras ⁊ mesleras dedãs vng plat ou escuelle:apres feras tout passer par le tamys ou estam ne nette dedans ton pot:⁊/feras boillir et cuyr sur les charbons sans flãbe : remenant tousiours ta potee auec la cuillier iusques cõmencera a espessir:lors losteras du feu ⁊ en pourras commodeement seruir dix/conuies a table ⁊/sur chascu ne escuelle dudit ius/pourras inspargir des espices.

¶ Iust ou potaige blanc.



VNe liure damendes plumeras et pilleras bien inspargissant tousiours vng peu deaue qui ne facent huylle/: puis adiousteras pilleras et mesleras ensemble toutes lesdictes aman des auecq̃s vingt cleres doeufz. Du pain bien blanc/remoille/bien petit vng peu de verius

gingebre blanc et du ius ce que te semblera. Apres feras tout passer par lestamine & mettras dedans le pot & feras cuyre ainsi quil est dit au dessus chappitre du ius saffranne.

CJus ou potaige Verd.

PRen tout cela que auons dit icy dessus du ius saffrāne Excepte le saffran & y adiousteras des bettes et Vng peu de persil & quelques fueilles Verdes de froment si sen trouue lors. Et pilleras tout ensemble et feras passer par lestamine et cuyras tout ainsi quest dit dessus au chappitre du ius saffranne.

CPotaige appelle zanzarelle.

Ept oeufz demye liure de fromaige et du pain gratuse mesleras ensemble : et puis mettras tout dedans Vng pot ou auras du ius saffranne. Et quant commencera a boillir donneras deux ou troys tours de cuillier a lentour du pot et feras tes escuelles et les presenteras a table est Viande tantost cuytte.

CPotaige Vert.

Otaige Vert feras tout ainsi quest dessus dit : mais au lieu du saffrā tu y mettras des herbes ainsi quil est dit dessus au ius Vert.

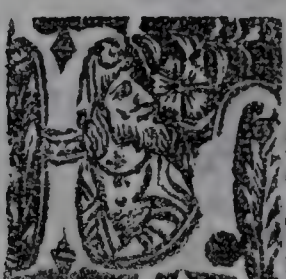
CPotaige blanc.

E blanc des oeufz et pain blanc gratuse Vng peu de fromaige mesleras ensemble le lait damendes & le mettras tout dedans ton pot qui commencera a bouillir au ius du Veau ou du chappon bien gras. Et le feras cuyre comme dessus est dit.

¶ Sensuyt le septiesme liure ou est traicte la vertu daulcunes especes de bled leguns ⁊ herbes a faire potaiges.

Usques icy auons baille la facon daprester tā a par soy que de confire en aultres ⁊ diuers co dimens tous oyseaulx ⁊ bestes tant domestiq comme sauluaiges desquelles bestes a table e auōs nostre vsaige. Doresnauāt conuiēt veoi daulcunes herbes tant des champs que iardin et aultres choses comestibles qui viennent ⁊ yssent du lymo et gresse de la terre q̄ les philosophes enumerent ⁊ mettent en tre les choses vegetatiues ainsi q̄ sont leguns bolletz tartuffe et aultres semblables. Et premierement mon intencion me c uient dire ⁊ expliquer la vertu ⁊ nature dicelles: ains que com mencer ⁊ dire des viandes que lon fait. Et ne me semble poi que ie ne desuoye de mon propos puis q̄ lordre des viandes ai si le requiert dire aulcunes choses. Et premieremēt de lorge: d lespeaulte| amydon| panic ⁊ aultres semblables desquelz nou en composōs plusieurs viandes ⁊ potaiges: encores quil en so este parle aulcunement cy dessus au chapitre du pain.

¶ De lorge.



Orge ainsi que escript pline est la plus nobl de tous les autres blez ⁊ celluy qui yst de ter le premier communement en sept iours ain que dit varron. Et le seme lon selon paladiu au moys doctobre ⁊ aussi le froment: mais l iuste semence est a la dixiesme Kalende de n uembre iusques a lyde. vi. de decēbre ⁊ ce en pays ⁊ region tem peree ne veult estre seme ledit orge si nest en terre seiche ⁊ solu sa paille est bōne sur toutes aultres ⁊ saine a dormir par dessu Aussi lorge nest myie si dūgereux de tempestes que sont les au tres bledz pource quil est meur ⁊ cuilly le premier ⁊ rēd plꝰ fer tillemēt que nul des aultres. Et pour ces causes susdictes ⁊ e dentes raisons noz predecesseurs saiges laboureurs la semoyi

aulcuns encores la semēt voulentiers. Et trouue lon en es-
igne ⁊ en cartage quon le cueillist au moys dauril. Et en cel
berie de rechief en icelluy moys on le seme et croist deux foys
nnee. Selon lanctorite de menander ⁊ de tous les grecz cest le
us ancien ⁊ le premier ble qui vint a nostre vsaige pour mā-
. Sa farine est par lesditz grecz preferee sur toutes aultres ⁊
ne grant sante ⁊ substantacion a nostre corps. Dont les gla
iteurs anciennemēt pour cause destre plus fors ⁊ robustes en
uoient ⁊ a cause dudit orge quilz mangeoient ⁊ vsoient tant
les appelloit orgiers ainsi que escript ledit pline. Or ladicte
ine dorge se fait en plusieurs facōs ⁊ premieremēt selō lesditz
cz moillent icelluy orge deaue ⁊ le font seicher par vne nuyct
lēdemain le tostēt vng peu au four ⁊ puis le brisēt entre deux
ulles. Aultres ya qui le tostēt vng peu plus: puis inspargis
t icelluy deaue ⁊ le font seicher ains quilz le meullent. En y-
lie sans linspargir deaue le tostent seullemēt ⁊ mesle auec du
coriandre millet ⁊ vng peu de sel: le meullēt fort subtillemēt
iourduy touteffoys nen faisons pas grant estime ne de la-
te farine ne aussi du pain dorge leq̄l anciennemēt estoit tant
uis ⁊ vsite ains certes lauons damne: et de nostre vsaige et
ons donne ⁊ attribue a la refection des bestes ⁊ iumēs. Tou
foys encores de leaue tisaine faicte dicelluy nous vsōs en noz
ladies pource quelle est vtile et puissāte a nostre corps mer
lleusement selon tous medecins. Et principallement ypo-
s qui est tant auctorise en medecine en a fait vng beau volu
des louenges ⁊ grans vertus de ladicte tysaine. Galien dit
la premiere vertu dudit orge est refrigeratiue ⁊ desiccatiue
premier degre: ⁊ sa desiccation est plus grande vng peu que
es des feues. Secondement il est abstercif ⁊ mondificatif: et
ierce vertu est semblable a celles des feues quant est aplic-
par dehors: touteffoys lorge cuyt est meilleur que lesdictes
es en ce quil nenfle point: et quant les feues sont cuyttes en
drent inflaciōs pource que leur substāce est plus grosse que
t celle de lorge: ⁊ pour ceste cause sont elles plus nourrissātes
dit orge ⁊ po'ce q̄lz sōt to⁹ de substāce attrēpee lō vse deulx
matieres medicinalles aīsi quon feroit de l'huille ⁊ de la cyre
ascorides dit q̄ lorge est bon q̄t est blāc ⁊ net ⁊ si est de moī-

ure nourriture que le froment. Leaue toutesfoys dudit orge a
de sur tout a reprimer & tẽperer lardeur des humeurs chauld
de nostre corps & vault beaucop a lasperite du gorgeron poln
et aux vlceres dicelluy & fait bien pisser. Oultre ce dit que la
rine dudit orge restrainct le ventre mitigue la douleur des a
stumes chaudes. Or dudit orge nous en faisons vne confect
ou potaige appelle oriat ainsi que verrons cy apres. Et le m
leur des orges ainsi q̃ dit le pline est quãt est bien blanc: & oult
ce dit que soy inspargist du sel & du miel fait deuenir les dẽs b
ches & rend la bouche doulce. De rechief dit encores q̃ ceulx q
vsent du pain dorge nont point de mal es piedz.

¶ De lespeaulte ou de laueine.

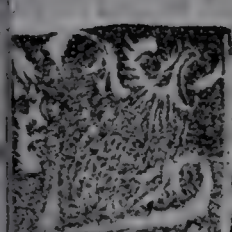
DE tous les especes du bled lespeaulte est la plꝰ d
re & ferme pour souffrir & tollerer froit & gellees
si que dit pline. Et pource en pays & regions fro
des loy en vse communement: ne requiert point
uoir terre grandement labouree grasse ne chauld
Ce fut la premiere viande de noz anciẽs en ytalie: & en faisoi
sacrifice & offrandes es dieux: elle est appellee en latin far & di
ques la farine q̃ disons maintenant prit sa nominacion Pour
purger dit le pline quil la conuiẽt toster ainsi que loy fait le m
let et pante elle est de qualite temperee mõdifie et refraiche. A
scorides toutesfois dit quelle est de difficille digestion & st mo
lifie le vẽtre. Et ysac dit q̃lle est froyde: moiste: & visqueuse m
lifie la nature & engẽdre inflacions: fait rotter & ne nourrist g
reement: mais elle est bonne es viscosites du poulmon: poyctrine et
la forte toux. En vser frequẽtement nuyst aux fibres de la
te et du foye.

¶ Du amygdon.

FAire lamygdon ainsi que dit le pline premi
rement fut trouuee la facon en lisle de chyo
il loue sur tous aultres au tourduy apes celli
de chio vient celluy de candie & tiercemene
prise & loue celluy degypte: galiẽ dit q̃l refraic
plus et deseiche que ne fait le froment. Et d
scorides dit que celluy qui est fait en este de
froment est le meilleur de tous et enseigne pour le faire prend

ou meilleur froment quon trouuera ⁊ icelluy purger bien apres
le mettre ⁊ infondir dedans leaue doulce ⁊ auecq̃s icelle le lauer
tresbien en quelque guidau ou aultre vaisseau. Puis getter icel
le eaue ⁊ laueures ⁊ y en mettre ⁊ infondir daultre eaue nette q̃
ledit froment soit tout couuert. Et par ainsi de rechief cinq fois
le iour ⁊ conuient faire ⁊ muer tousiours ladicte eaue ⁊ sembla
blement feras en la nuyt si tu peulx. Et quãt sera mollifie ais
que se enaigrist getteras ⁊ mettras dehors tout doulcement la
dessusdicte eaue sans faire commocion ne agitacion aulcune af
fin que ne mettes dehors ⁊ faces yssir auecq̃s ladicte eaue quel
que chose du laict qui est en icelluy. Apres que auras cecy fait le
presseras auecques les piedz ou les pilleras aultrement ⁊ y met
tras de leaue ⁊ ce qui nagera par dessus leaue prendras auecq̃s
quelque cuillier percee ⁊ mettras dehors et le remenant puis q̃
soit bien du bran ⁊ aultres immondices purge ⁊ nettoye ⁊ coule
mettras dessus quelques tieules neufues deseicher au soleil et
si en icelluy demeure aulcune humidite le mettras sur le feu: ⁊ ce
ste facon de faire recite pareillement le pline. Dyascorides dit
que quant lon boyt ledit amydon debrise le sang qui vient de la
poictrine ⁊ adoulcist lasperite du gorgeron. Et quant on le mes
le auecques du laict en potaige ou auec des amẽdes ⁊ succre fait
pareillement ⁊ guerist la toux. Touteffoys selon aulcuns il en
gendre mauluais sang: mais ysac dit le contraire. Bien est vray
ainsi quil dit quil a en soy aulcune viscosite ⁊ pource adoulcist
lasperite du corps de la poictrine ⁊ du polmon. En vser souuẽt
ainsi quil dit engendre la pierre aux rains ⁊ a la vessie princi=
pallement sil trouue lesditz rains naturellement ou accidental
lement chaulx.

¶ De la simolle.



La simolle ainsi que dient les medecins se fait du
froment bien laue seiche ⁊ doulcement moulu ⁊
desrompu en la moelle. Et de ceste simolle dient
que se font viandes ⁊ potaiges meilleurs que de
lamydon pource que ladicte simolle estainct la
chaleur et la soif ⁊ refraiche le foye.

¶ Du rys.

Le rys est chault ⁊ sec ⁊ pour ceste cause nourrist bien principallement sil est appreste auec amendes pillees laict ⁊ succre comme nous verrons cy apres ⁊ sil est cuyt en eaue pure il serre le ventre. Galien dit quil a aulcune stipticite en son goust ⁊ pource restrainct il ⁊ serre le ventre tempereement: il est de moindre nourrissement que le froment ⁊ ainsi quil dit son vsaige en viande doit estre en temps moiste. Et quant lestomach est fort puissant. Dyascorides dit q̃l est de petit nourrissement ⁊ restrainct le ventre. Et serapion recite ⁊ dit quil augmẽte lesperme amoindrist lorine ⁊ les ventositez: et quil est bon es vlceres des entrailles quant on le boyt: et dit que le rys rouge est plus constritif que le blanc. En vser touteffoys souuent nuyst a la partie posterieure et a ceulx qui sont durs et vont a grant peine a chambre.

¶ Du panic.

Paladius dit quon doit semer le panic ⁊ le millet en lieux chaulx et secz. Ayment terre legiere et soyue ⁊ non seullement aduiennent au sablon mais encores emmy la reine mais quilz soyent semez en temps moyste et en terre qui se puisse arrouser: hayssent terre seiche ⁊ argileuse. Les conuient tonteffoys ainsi quil dit purger souuenteffoys et nettoyer des malles herbes. Pline dit quilz sont mineurs entre les especes du ble et nont point despic comme le froment et lorge. Et pource sont ilz mys ⁊ exposez au dangier ⁊ a la mercy des petis oyseaulx car ilz nont point aulcune deffence despic contre lesditz oyseaulx ainsi que ont les aultres bledz: ¶ Le panic selõ ledit Pline est ainsi appelle pource que il est contenu et enferme entre petites paniculles et a la summite froisse et crolante. En ya de plusieurs sortes aulcun est blanc: aultre noir. Et en ya qui est roux: dyocles medecin dit que le panic est le miel des bledz: ⁊ q̃t on en a beu auec du vin vault a ceulx q̃ ont dissẽtere et cuit en laict de chieure restraĩt le vẽtre ⁊ est bõ aux storciõs d

celluy. Au pays de guyenne en vsent peculierement sur tous au
res pays & cõtrees. Ceulx de lysle de ponte preferissent sur tou
es aultres viandes le panic. Or ledict panic moulu & pille et
nins en viande simplement restraint le ventre & cuyt auec du
aict nourrist grandement.

¶ Du millet.

Millet est vne maniere de grain mõlt petit & fer
til merueilleusement sur tous autres bles: ain
si que dit Pline/ car lon trouue que dung petit
grain sont yssus troys septiers quest vne me-
sure contenant deux liures et demye. Il doibt
estre seme en lieux moistes ainsi quil dit: non
nye entre les vignes & aultres arbres portans fruyt: pource ql
mmaigrist ainsi que fait le panic la terre ou il est seme. Dyas-
orides dit quil en ya de deux/ especes: vne qui a le grain aspre &
e peult piller & oster lescorce & pellicule quest par dessus ainsi q̃
on fait du ryz. Lautre espece a le grain pl⁹ fort & aspre ne peut
on leuer aulcunement son escorce Les ethiops nõt aultre ble en
thiope que tant seullemẽt longe & ledit millet. Il se purge quãt
on veult & se pille au mortier ainsi que plusieurs aultres blez
t en fait lon du pain fort doulx/ en plusieurs facons & aussi des
otaiges & en bourgongne principallement en vsent. Il suruiẽt
nainteffois en tẽps de famine: il est ce nonobstãt de petit nour-
issement/ conforte lestomach et/par sa seicheresse serre le ven-
re & lieue les transcheſons du corps principallemẽt quant il est
osty negẽdre pas bon sang. Et pource son vsaige nest mye tãt
requis ne loue quest celluy du panic/ car il est fort sec et froit de
tarde concoction & ne nourrist gueres.

¶ Des feues.

Entre toues les leguns qui sont ditz a legendo/ cest
a dire a cueillir et amasser les feues sõt preferees
prisees de grant honneur et preeminence. Et ce
par/plusieurs/raisons: lune si est que on en fait du
pain desdictes feues/ et a vng grant besoing & en
aulcuny pays bien souuẽt si lon les mesles parmy le fromẽt ainsi

que ne font mye autre legun. Lautre ainsi q̃ dit le pline est pou
ce que iadis elles estoyent sacrees auy dieux ꝯ en faisoit loy o
frande a yceulx. Oultre ce sont de grant nourriture ꝯ substan
tent beaucoup le corps humain plus q̃ quelconque aultre espec
de legun. Pictagoras toutesfoys ney Vouloit iamais mange
ains sont p luy dampnees ꝯ reprouuees grandemẽt tãt a caus
quelles ebetent et enrudissent lentendement et font songer cho
ses merueilleuses cõme aussi pource que aulcuns dyent que le
ames des mors sont dedans icelles. Et a ceste cause disoit Var
ron que leuesque de la loy ne deuoit point manger feues. Auss
Voit loy ainsi quilz dyent auy fleurs dicelles feues lettres tri
stes ꝯ pleines de dueil ainst que recite le pline, q̃ mest chose bie
superstitieuse. Ou pour les semer dit le pline q̃ ainsi quelles sõ
premieres des aultres leguns elles doyuent estre semees au d
cours des estoilles Virgiles deuant hyuer. Et paladius dit qu
sespargissent en terre au commencement de nouembre ꝯ souha
tent auoir terre grasse ꝯ bien femee ou Veullent estre en valle
laquelle se puisse engresser du hymon qui chet de la summite : e
plus haulte terre. Dit encores ledit paladius q̃ loy peult seme
lesdictes feues enuiron le. Vii. yde de decembre ꝯ que nullemen
apres la bruine ꝯ hyuer se doyuent semer dont columelle a ce sa
corde auec luy et dit quest encores pire les semer au priy tempe
Ey ya toutesfoys aulcuns ainst q̃l dit qui les sement en feurie
et ont peu de paille ꝯ les siliques ou gaignes bien petites. Vi
gille selon la coustume daulcun quartier dytallie les command
semer au priy temps: mains selõ columelle ꝯ paladius ey que
que temps que ce soit loy doibt tant quest possible prendre ga
de quoy les seme sur tout a la quinziesme lune sil les rayes d
soleil nappareissent. Aultres approuuent mieulx selon q̃lz dyen
la quatorziesme lune. Selon les grecz son fait icelles trempe
ey sang de chappon : ains que les semer ny aura herbe nuysant
qui leur soit dommaigeable : ꝯ son les remoille deaue parauan
quoy les seme naistront plus tost. Virgille enseigne de les fait
macerer ꝯ tremper ey crasse dhuylle ou ey eaue de nytre: ꝯ puis
les planter ou semer ꝯ naistront merueilleusemẽt belles ꝯ gran
dees. Mais ey ce deceuables : pource que dedans leurs gaigne
ou siliques ny aura riens ou bien peu. Ce qui sera toutesfoy

se cuyra moult bien ⁊ vistement. Et seront de beaucoup meilleur cuytte que les aultres. Pline dit quelles restouyssent ⁊ engraissent celle terre ou elles ont este semees autant que feroit de bon fiens. Mais columelle ⁊ Paladius sont contre luy ⁊ dient quelles nengraissent point icelle terre: bien est vray quelles lempirent moins que aultre semence que soit. Quant elles sont en fleur souhaittent grandement auoir eaue ⁊ quāt en sont dehors nen vouldroient guiere selon ledit pline. En isles occidentalles vers septemtrion en plusieurs lieux naissēt delles mesmes sās semer. Et es dictes isles a ceste cause sont appellees faueries. Pareillement en la mauritaine deserte en tous lieux naissent: mais sont fort dures ⁊ ne se peuent cuyre. En egypte naissent espineuses ⁊ lherbe a bien dix codees de long Or quelque espece de feue que soit. Pline dit que ne peult cuyre en eaue de mer ne en aultre eaue sallee. Dyascorides dit quelles engendrent ventositez ⁊ inflamacions sont de tarde digestion engendrent malles humeurs: sont bonnes a la toux ⁊ augmentent chair mais selō de villa noua elles nuysent es yeulx. Se elles sont cuyttes touteffoys en eaue ⁊ vin aigre ⁊ mangees a toute lescorce lieuent le flux du ventre ⁊ le vomir. Et si quant lesdictes feues aurōt boullie vne ebulicion lon gette icelle eaue ⁊ y en me lon de lautre et les fait lon cuyre tresbien en icelle: lors sont de moindre inflamacion. Et les feues nouuelles sont pires a lestomach que les seiches ⁊ plus flumaticques. Et pource sen doyuent garder ceulx qui sont flumaticques ⁊ plains de mauluais sang: et si auec la farine seulle des feues seiches ou en fait emplastre mitigue les apostumes chauldes qui viennent de percussion: vault es apostumes des mamelles qui viennēt de coagulacion de lait et resoluist ledit laict. Quant lon mesle auec des roses ⁊ glaire doeuf ladicte farine des feues ayde a leminence du mal des yeulx ⁊ son cuist lesdictes feues en vin guerissent lapostūe des genitoires: barbios en son liure de agriculture dit q̄ les feues induysent cogitaciōs ⁊ solicitudes ⁊ prohibissēt cōgnoistre ⁊ veoir vrayes visiōs des songes pource q̄lles engēdrēt quāt on les māge grandes vētositez ⁊ dient q̄ si les gelines māgēt desdictes feues perdrōt a faire oeufz. Oultre ce Costes dit q̄ celluy q̄ māge feues incourist timeurs ⁊ cogitacions. Ce nonobstant pline dit

que si lesdictes feues fraizees sont cuytes auec des ailx elles so
bonnes contre la toux qui est enracinee en la poytrine:et si pur
gent merueilleusement icelle. Et son les mange a ieung meu
rissent les froncles ⁊ les guerissent. Et marc varron dit qu
font bonne voix:et les cendres dicelles auec celles de leurs siliq
et graisse de pourceau sōt bōnes es douleurs antiques des nerf
Et lesdictes siliques a parsoy cuyttes iusques a la tierce par
serrent et restanchent le ventre merueilleusement. Lesdictes fe
ues selon galien sont froydes tempereement seiches ⁊ mondifi
catiues. Les verdes tirent en humidite ⁊ nuysent plus a lesto
mach que les seiches:mais aultrement sont meilleurs. Selle
sont touteffoys bien cuyttes ou seiches ou verdes et inspargie
par dessus despices ne sont pas si forment nuysantes ains nou
rissent fort:substantent la personne ⁊ excitent a luxure que con
sistist selon les grecz aux genitoires qui ressemblent formēt e
feues. Encores ya aulcuns qui lieuent leur malice et les appre
stent auec de la mente ou persil ⁊ auec saulge poyure:canelle
saffran: et en ce point les amendent ⁊ sont meilleures.

¶ Des ciches ou des sezes.

Nous trouuons plusieurs especes de ci
ches selon le pline differentes en grād
couleur figure ⁊ saueur: to⁹ sont chaul
et moistes selon Serapion mais les ro
ges sont plus chaulx que les noirs. A
les blancz ⁊ les noirs sont plus attren
pez de tous les aultres Paladius dit q
on seme voulentiers lesdictz ciches
mars en terre bonne ⁊ en temps moiste ayment lieux maritin
et les doit lon vng iour parauant faire macerer ⁊ moiller aff
quilz naissent mieulx ⁊ plus vistement selon columelle et Pa
ladius. Les grecz dient que son les fait macerer en eaue chaul
de naistront fort beaulx et grans ⁊ silz sont semes en autonn
naistront plus attempereement. Columelle touteffois dit q̄ o
les peult semer au moys de ianuier ou de feurier et en aulcun
quartiers du pays dytalie sement deuant les calendes de nou
bre et lors ne nuysent guieres a la terre ou ilz sont semes ain
comme il dit aussi ne rendent ilz guieres. Mais pource que les

itz ciches ne peuent souffrir bonnement estant en fleur seiche=
sses ne vens marins lesquelz inconueniens aduiennent for=
uent en icelle saison lon les seme plus seuremēt ainsi q̄l dit par
out le moys de mars en temps moiste ⁊ en bonne terre comme
aladius auoit dit dessus. Et lors rendent beaucoup ⁊ nuysent
la terre dont a ceste cause sont reprouues par les saiges labou
eurs car ilz bruslent la terre ou ilz sont semes selon pline. Ilz
nt leurs siliques rondes ⁊ tous les aultres leguus les ont lon
ues. Or la vertu desditz ciches est chaulde ⁊ moiste cōme est
essus dit: Et selon galien les blancz enflent: nourrissent ⁊ mol
fient le vētre et en leur saueur est aulcune amertume. Et le
emiere vertu est chaulde auec petite humidite. La secōde est
ttractiue ⁊ abstercive. Et la tierce prouoq̄ a pisser ⁊ les fleurs
ux femmes ⁊ augmente lesperme ⁊ le laict. Les ciches noirs
nonobstant sont meilleurs et plus sains ⁊ de plus grant for=
⁊ vertu: principallemēt a prouoquer lorine: et leaue ou ilz ont
te cuytz rompt ⁊ debrise la pierre des rains. Dyascorides dit
ue en ya des domestiques ⁊ des sauluaiges: et que les damesti
ues mollifient le ventre: prouocquent lorine et les fleurs aux
mmes: et les sauluaiges sont plus vertueux et puissans en
utes choses. Masarugie dit quilz nourrissent le polmon plus
nulle aultre chose: et pource quāt ya vlceres es entrailles lon
oit cuyre de la farine desditz ciches auec du laict ⁊ le boyre ap̄s
line dit ⁊ Dyascorides vne chose merueilleuse desdictz ciches
t que son prent autant de ciches comme lon aura de verrues ⁊
la prime lune selon le pline lon touche vng chascun grain vne
es verrues puis lon lie iceulx grains auec quelque linge ⁊ lon
es gette derriere soy lesdictes verrues esuanouyront. Et dyasco
ides dit que lon doit ce faire es calendes et au commencement
es moys combien que ce me semble estre supersticion. Mais
our venir a mon propos le iust desdictz ciches bien cuytz prof=
ite grandement a la poictrine tollist les oppillacions de la ral=
e et du foye: rompt la pierre: fait la voix clere: commeut a luxu
e ⁊ met les vers et gros lombris du ventre: et si purge les reīs
t vessie celle nest vlceree: Car lors lesdictz ciches y seront nuy
bles ainsi que dient Pline et dyascorides. ¶ Les ciches frais
t nouueaux nuysent a lestomach ⁊ aux entrailles ⁊ fōt maul=

uaise alaine. Il ya aussi de petis ciches qui sont cornus ⁊ se p
uent semer comme auons dit des aultres ciches cy dessus: ⁊ s
formet de telle vertu que les grans ciches sont rostis ont mo
de ventosite que quant ilz sont cuitz a leaue.

¶ Des poys.

Line dit que les poys sont impaciens d
froit et craignent moult icelluy ⁊ pour
veullent estre semes en lieu apric ⁊ chau
sur le soleil de midy. En aulcũs quartie
froitz dytalie les sement au prin temps.
Paladius touteffoys et Columelle die
que se doyuent semer a la fin de septemb
ou par tout le moys doctobre en terre fert
le ⁊ solue ⁊ en lieu chault se delectent de tẽps moiste: sont doul
et moindres comme dit Celsus que les feues euflent moins
nuysent. Leur nature est froide ⁊ seiche froitz au premier degr
et secz attrẽpeement sont de diuerse nature: car lescorce restrain
le ventre ⁊ ce de dedans lamollist. Et quant lon les mange sã
escorce engendrent bonnes humeurs ⁊ nourrissent: iacoit ce quil
ayent vng peu de ventosite: mais ilz en ont assez moins que le
feues. ¶ La premiere eaue ou ilz seront cuytz vault a ceulx qu
ont fieures ⁊ qui ont toux et douleur de poictrine | mais q̃ leau
ne soit sans sel ⁊ ny aye riens mesle qui greuer le puisse. Oultr
ce dit Magnigni que le ius ou puree desditz poys et forment d
tout aultre legun est laxatif ⁊ lieue lopilacion des veines. E
pource conuient assez le temps ou les gens vsent de grosses v
andes et oppilatiues: comme en temps de ieusne. Et en ce broe
ou puree faicte ainsi que disons nya point si grant dangier et n
griefue pas tant la personne que fait la substance desditz legũ
pource que nya point dinflamacion ne de difficulte de nourrisse
ment ⁊ ledict ius ou puree se peult faire en ceste facon. Et pre
mierement mettras lesditz poys ou les ciches en eaue boullan
et en icelle les feras macerer ⁊ froteras auec la main ou aultr
chose ꝑ long tẽps dedãs ladicte eaue ⁊ les lairras illec dedãs l
dicte eaue macerer ⁊ trẽper toute la nuyt ⁊ lendemain les fera
bouillir en ladicte eaue ꝑ deux ou trois ebulicions apres les fera
couler ⁊ celuy ius ou puree garderas: q̃t viẽdra heure d̃ table p

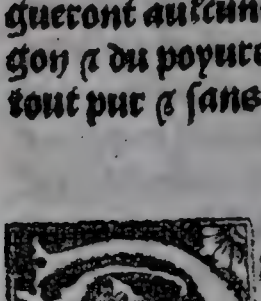
ceras ladicte pure auec cynamomme et ſaffran cy adiouſte=
s vng peu de boy viy & feras tout ainſi boullir vne ebulition
la preſenteras a la premiere table. Ceſte puree icy des poys
ancz & rondz & celle des ciches eſt meilleur plus conuenable et
us amyable a nature que neſt des aultres leguns. Celle des
ues eſt la deterieur et pire des aultres pource que la ſubſtan=
des febues eſt plus venteuſe & de plus difficille digeſtion et
elencolicque. Et eſt a noter que en tous leguns leſcorce epte=
ur eſt de pire nourriture que neſt la moelle & reſtraint le ven
e; et la moelle par le contraire laſche icelluy. Et qui mange
ut enſemble pource que lung laſche & lautre reſtraint il agite
cõmeut ſoy corps diuerſement ſpeciallement es feues qui ont
oſſe eſcorce & es ciches noirs. Il ya vne facon de pois blanc; &
nt qui a leſcorce fort delicee: et ceſte eſpece de pois ſe peut man=
r plus ſeurement auec leſcorce combien que ſoyent meilleurs
pures. Et encores que le legun frais & nouueau ſoit plus ſain
de meilleur digeſtion & plus adapte au corps humain que le
ieulx et ſec: ce nonobſtant le legun ſec ſans eſcorce eſt pl⁹ ſain
vtil que neſt le frais ouec ſoy eſcorce. Il eſt bien boy toutes=
is que le legun frais ſoit cuyt auec le ius de la chair ou auec le
t damendes adioint enſemble du gingembre blanc & auſſi du
fran. Et le vieulx & ſec legun mangerons & appreſterons a=
c huyle doliue & oygnons blancz qui ſoyent eſte fris en icelluy
decoupez menuement. Et eſt bien de noter queſt nous man=
rons ledict legun enſemble aultre & eſpeciallement les ciches
, les deuons nous point manger au commencement de table
Car pour leur ventoſite ilz eſleuent les aultres viandes qui
nt prinſes apres et les font venir a lorifice de leſtomach et
ir ainſi eſt empeſchee la digeſtion. Pareillement ledict legun
ſe doit point manger a la fin ne a la derniere table car a cau=
de leur ventoſite font eructuations venteuſes qui ſeſleuent
lorifice de leſtomach et ouurent icelluy: & par ainſi la chaleur
leſtomach ſe euanuyt et ſi empeſche la digeſtion. Doncques
dict legun ne deuant ne apres toutes aultres viandes ſe dois
endre ne manger: mais plus ſeurement a la ſeconde table et
i meilleu de noz viandes ſe peult prendre car par ce point cor=
giſt ſa malice. Et ſi tu mange leſdictz pois a la tierce table in

duysent mauluais songes et melencolye. Et pource iamais n
les deuons manger a la fin: mais au millieu de table | car plu
facillemēt et mieulx se mesleront auec lautre viande ⁊ par ai
si leur malice se corrigera ainsi mieulx que aultrement.

¶ Des phasolz.

Les phasolz que virgille appelle vilz sont ai
si ditz a cause dune ysle appellee Phasolz pro
chaine du mont olympe ainsi que Apulegiu
pline dit que se peuuent semer en quelque ter
re quon vueille des le commencemēt des ydes
doctobre iusques aux Kalendes de nouembr
Leur vertu est chaulde ⁊ moiste ⁊ les continuer meuuēt le ve
tre engressent ⁊ font bien pisser prouffitent au polmon ⁊ poictr
ne remplissent toutesfois la teste dhumeurs grasses ⁊ pernitie
ses et induysēt songes terribles. Dyascorides dit que son boilli
le froit diceulx ⁊ lon les mange ainsi que les espargues prouoc
quēt lorine ⁊ font mauluais songes. Amadastius dit de rechie
que lesdictz phasolz engendrent ventositez et prouocquent le
fleurs aux femmes. Abemesue daultre part dit q̄lz engendren
humeurs flematiques grosses ⁊ sont mauluais a lestomach
les rouges sōt pires. Et pource qui en veult vser doit eslire le
les plus blancz ⁊ ceulx qui sont entre vieulx ⁊ nouueaux ⁊ pa
res nettoyes de leur escorce. Et les cuyre en eaue ⁊ ainsi se miti
gueront aulcunement principallement si les inspargissons dor
gon ⁊ du poyure. Et doit lon boire apres lesdictz phasolz le vin
tout pur ⁊ sans eaue.

¶ Des lentilles.



Des lentilles ya deux especes les vnes sont ron
dettes noires les aultres sont plus plates ⁊ blā
ches Columelle ⁊ Paladius dyent que ayment
terre tendre ⁊ resolue plustost seiche que grasse
pource quelles se corrompent et se perdent bien
souuent par grant humeur et gaillardise Pline
dit que veullent le temps sec se semeuuent bien
en feurier iusq̄s a la douziesme lune. Et pour les faire bien nai=

re et Vistement les conuient parauant mesler ensemble du fe
is sec & quant auront la demeure quatre ou cinq tours les in
argir & semer en terre ainsi que escripuent lesditz Columelle
paladius. Dient encores que pour faire & auoir des lentilles
emieres les conuient semer au moys de nouembre gardee la
con & doctrine cy dessus dicte. Or lesdictes lentilles se peuent
ruer & garder destre Vermoulues soy les mesle pmy les mect
quelques Vaisseaux de terre remplys gipsees et bien couuers
illes serapion de mixte complexion. Et ysac dit que sont foibles
seiches & composees de chose contraire pource quelles ont Vne
ertu en lescorce et lautre en la moolle. Lescorce meut & destre-
le Ventre par soy acuite Et la moelle le restrainct enfle lesto
ach: est de griefue digestion: engendre Ventositez et melancolie
oupe tous les conduitz du corps: des nerfz & du cerueau & nuist
aucoup en icelluy. Et pareillement a la poytrine et es yeulx
qui en Vse souuentesfoys fait tomber en lepresie et reprimist
pure & est cause de plusieurs maladies et par especial soy les
ange a toute lescorce. Et la personne soyt de seiche complexiõ
ar sil estoit de complexion chaulde & moiste lesdictes lentil-
s luy pourroyent approfiter aulcunement mais quon les mã
ast sans lescorce pource que ladicte escorce enfle & celluy seroit
ysible. Et pource elle est pernicieuse & contraire grandement
y ydropiques. Dyascorides dit que les meilleurs des lentil-
s sont plastost meures & quant lonles met en leaue pour mol
fier ne deuiennent point noires. Et dit de rechief que sont de
ertu stiptique & quant on en Vse souuent obscurcissent la Veue
sont de dure digestion & contraires a lestomach quãt sont cuit
s auecques lescorce. Et quant lon lie ladicte escorce & lon les
iist bien leuee la premiere eaue restraingnent le Ventre. Et
aue premiere laschie icelluy font songer mauluais songes & sõt
ntraires aux nerfz & poulmon: mais soy cuist la indiuie ensem
e lesdictes lentilles il dit que fortifient lestomach. ¶ Pline
t que les meilleurs sont celles qui cuysent facillement. Et
lles boyuent mieulx leaue. ¶ Le nonobstant ainsi quil dit
nt moult fort contraires a la Veue & a lestomach: aussi pour-
quelles enflent icelluy. Toutesfoys restanchent le Ventre

quant sont bien cuytes en eaue de pluye. Or comment quil ail
se tu les veulx manger pource que cest le pire de tous les legu
tu dois eslire les plus grosses ⁊ les plus molles ⁊ tendres a cu
re et en dois oster lescorce ⁊ les cuyre en eaue doulce ou en eau
de pluye. Et puis y mettre de lhuylle: du poyure ⁊ du comyn: p
en appetisser la malice sicomme dit Isac en ses dietes. Et pla
ne dit quon doit leuer leaue de la premiere cuytte ⁊ y en mett
daultre auec du vin aigre ⁊ des espices: et seroit bon aussi pare
lemēt y mettre ⁊ mesler de la farine de lorge affin que lesdicte
lentilles nourrissent mieulx ⁊ plus sainement. Daultres ya
les cuysent en deux eaues comme est dit ostes la premiere. Ap
les font cuyre auecques mente: persil: saulge: comyn: et saffran.
Car telles choses amendent leur malice grandement.

¶ Des vesses gesses ⁊ esses.

Les vesses gesses ⁊ les esses sont plus a lusai
ge des bestes que des hommes. Aulcuns toute
fois en vsent ⁊ diue Auguste en vsoit souuent
aulcune maladie quil auoit ⁊ en guerit ainsi qu
dit Pline sont bonnes a la toux ⁊ a la poytrine.
Columelle ⁊ Paladius dient que les vesses
peuuent semer a la la fin du moys de ianuier et en septēbre pou
pasture. Pline dit encores quon les peult semer en mars ⁊ q̄ lor
getteront grant herbe ⁊ belle rame ⁊ vtille. Et dit que de toute
semences les vesses ayment plus seicheresse ⁊ ne leur griefu
point les vmbres. Engraissent oultre ce la terre ou elles son
semees donnent peu de trauail aux laboureurs ⁊ leur paille se
che ⁊ meure est la meilleure de tous aultres legums. Colu
melle et Paladius dient quon la peutt semer en terre crue ⁊ tro
mieulx en terre vng peu labouree et quon la doit semer apre
midy a deux ou trois heures alors que toute la rosee est exale
par la vertu des vens ou du soleil nya chose que lesdictes ves
ses hayssent plus ⁊ craignent que ladicte rousee: dient encores
ains que soit nuyt les conuient couurir car si estoient descouuer
tes lhumeur de la nuyt les corromproit. Et conuient encores b
en aduiser de ne les sumer point deuant la .xxv. lune pour cau
se des lymas qui les fouleroyent. Les vesses sont de leur natur

hauldes ⁊ seiches mais leur chaleur est temperee ⁊ vallent mi
ulx pour maladies remouuoir q̃ pour santer garder/car delles
engendrent malles humeurs et donnent mauluais nourrisse=
nent font la teste douloir ⁊ pesãte ⁊ font dormir assez mais fõt
ien vriner ⁊ ouurent les voyes du foye ⁊ des rains qui sõt clo=
es ⁊ plenes de grosses humeurs.

¶ Des luppins ou feues luppines.

Deux especes ya de luppins vne domestique lau
tre sauluaige ou regale aĩsi que dit dyascorides
Columelle les loue grandement et les mect en
son liure premiers de tons aultres leguns:tant
a cause quilz veullent estre semes deuant tous
aultres:et sont de petite peine ⁊ trauail es labou
urs et de bon marche. Et aydent ⁊ resiouissent la terre ou sõt
mes plus que quelconque aultre semence:engraissẽt itelle au
nt que fiens comme aussi pource que aduiennent facillement
quelque terre tant soit elle quoy:vieille ⁊ maigre durent sãs
n en noz greniers. Et maceres ⁊ cuytz en eaue nourrissent noz
ufz et les engraissent merueilleusement en yuer. Et oultre ce
temps de famine substantent et recreent le petit peuple souf
samment. Sont les seulz de tous les leguns qui ne requierent
oint demourer au grenier/ains se tu veulx incontinent leues
laire les pourras semer au moys de iuing ou de septembre de
ant lequinoxe ou tost apres aux calendes du moys doctobre se
n Columelle ⁊ Paladius. Et en quelconque facon quon les
me on inspargisse seuffrent ⁊ tollerent la negligence du labou
ur:requierent touteffoys auoir le chault ⁊ estiue de autonne
our soy fortifier ⁊ confermer vistement aultrement si ilz ne=
oyent aduenus auant que lyuer les surprint seroyent perdus
afflictz durement dicelluy Ilz aymẽt mieulx terre exil ⁊ mai
e ⁊ principallement rouge hayssent largile ⁊ en terre limeuse
peuent aduenir. Pour les conseruer ⁊ garder lesditz columel
et Paladius enseignent quon les mette en quelque lieu hors
humeur ⁊ que la fumee y puisse penetrer:car silz estoyent in=
sis dhumeur si mettroit vermine incontinent. Pline dit q̃ ler
et fleur desditz luppins tout le iour se vire ⁊ tourne comme
soleil ⁊ demonstre ⁊ enseigne les heures aux laboureurs com

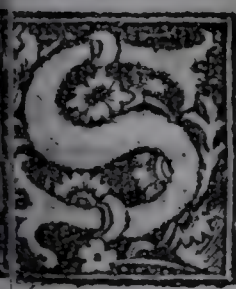
me feroit vng reloge encores que soit temps nebuleux. Florit trois fois lannee apuse grandement la terre tellement quon le peult semer sans arer icelle: principallement quāt est sablōneuse seiche & arneuse ne ce cure destre couuert ne cultiue & encores q̄ soit gette entre les fueilles & bruyssons si paruient il & se enracine en terre. Dit aussi ledit pline comme Columelle quil engraisse les champs et les vignes: veult estre seme le premier de tous legums & cueilly le dernier souhaitte incontinent quest seme dauoir la pluye menue: ne craint point les oyseaulx ne aultres bestes a cause de soy amertume. De sa vertu est chaulde & seiche: selon que dient Serapion & Dyascorides & les domestiques se peuent manger silz sont maceres en eaue froide par plusieurs iours iusques en soit yssu lamertume & apres soiēt estes boillies et engendrent grosses humeurs. Galien dit que leur premiere vertu est desiccatiue sans mordication secondement mondifiēt resoluent & ouurent: et la tierce vertu est que tue les lombrics quant lon en fait emplastre sur le ventre. Les luppins sauuaiges sont plus amers: mais leur vertu est formēt semblable au domestique ce nest que sont plus puissans. Et dit dyascorides q̄ lon fait fort cuyre les dits luppins en eaue de pluye iusq̄s soiēt dissoluts en icelle decoction celle dicte eaue ou decoction est fort bonne a mondifier & embellir la face. Pline dit que soy en vse souuent resiouyssent lhomme et luy donne bonne couleur & valent mieulx a vser apres manger que deuant au sel delie et entende quilz soyent attrempes en eaue tant que leur amer soyt oste. Et le lus dicelly cuytz auecques rue & poyure lon donne es mineurs de trente ans pour guerir fieures: et pour expellir les vers et lombrics du ventre. Et auy enfans lon leur met a ieūg sur le ventre pareillement. Vallent aussi contre toutes oppilacions: donnent appetit de manger & lieuent lennuy & fastigue dicelluy: sont toutesfoys de griefue digestion & engendrēt crues & grosses humeurs. Pline dit oultre ce que les domestiques q̄ on seme mis sur leschaboucle rompēt icelluy & meurēt les estrilles et panes & les diminuent & silz sont cuytz en vin aigre emblanchissent les cicatrices noires & leur racine cuytte en eaue expellit lorine et fait pisser merueilleusement & cuitz en crasses dhuile guerissēt la rōgne de toutes bestes & se on les brusle la fumee

ue les cuylisses qui sont mouches qui poingnent merueilleuse-
nent. Leaue desditz luppins cuytz sur les punaises tue icelles ⁊
:s fait toutes remuer.

¶ Du cheneue.

Daladius ⁊ columelle dyēt quon doit semer le che
neue en terre grasse femee et ariguee: cest a dire
que se puisse arroser ou en lieu plain ⁊ moiste et
labourer parfōt: a ce a la fin du moys de feurier
ou au moys de mars, iusq̄s a lequinoxe du prin
temps considere le ciel et le temps qui soit dis-
ost a plouuoir. Il nous est vtil grandement tant a cause de sa
mence: de laquelle vsons souuentesfois en potaige et si les pe-
s oyseaulx qui chantent en noz caiges en viuent: comme oul-
e ce pour son escorce de laquelle faisons maintes cordes en plu
eurs choses vtiles ⁊ necessaires. Galien dit que la vertu pre-
iere de la semence est grandement desicatiue: et secondement
soluist les inflamations: ⁊ tiercement expellist les ventositez
Et quant on en vse souuent deseiche lesperme de lhomme et es-
int generation. Dyascorides dit encores comme ledit Galien
uil deseiche lesperme. Et oultre ce quāt ledit cheneue est frais
nouueau et lon esprimist sa semence le ius qui est instille de-
ns les aureilles guerist la douleur dicelles pareillemēt affer
e. Abemesue disant encores que la fueille dudit cheneue lieue
chaleur de la teste. Et si les fueilles dudit cheneue ensemble
les de lambroise sont boillies en lyciue ⁊ puis lon laue la teste
celle decoction ⁊ lyciues oste les lendes ⁊ ce quelrompt les che
ulx ⁊ vault a faire les cheueulx longs. Or de ladicte semen-
de cheneue pillee sen fait aulcun potaige lequel nuyst a lesto
ach a la teste et forment a tous les membres.

¶ Du seuz



Seu est vng arbre mol et petit duquel lon sou-
loit faire vng instrumēt de musique quon ap-
pelle sōbouc sicōme dit ysidore. Et pline dit que
anciennemēt sen faisoyēt des bussines ⁊ trōpet
tes. Le seuz a les brāches dures ꝑ dehors ⁊ creu
ses ꝑ dedans lesquelles sont pleines de blanche

moelle. Les fueilles sont grasses & de forte odeur & est la fleur mõlt blãche menue & de odeur bõne & si a double escorce: dõt celle par dehors est palle & celle par dedãs est verde & moiste & en est le ius bon a medecine. Il florist en autun plusieurs foys lannee et gette le fruit q̃ est moult noir & de malle odeur & de pire saueur et ne vault gueres a manger. En ya selon dyascorides et pline deux especes: lung est grant et hault en facon darbre: lautre est moindre & plus bas a semblãce dune herbe. Et chascune de ces deux especes sont forment dune mesme vertu desiccatiue conglutinatiue & resolutiue & de chaulde & seiche complexion: pline dit toutesfois q̃ le ieuz qui est moindre est en tout de plus grant efficace que le grãt: mais tant de lung que de lautre lescorce: les fueilles racines grains & fleurs sont prouffitables est plusieurs medecines. Et premierement lescorce moyenne cuytte en vin amollist le fiel & la rate. Et celle est cuitte ensemble les fueilles et le fruit en eaue sallee oste lenfleure des piedz: le ius en est bon contre ydropisie qui vient de froide cause. Et ainsi q̃ dit le pline se on prent ladicte escorce moyenne et lon pille icelle tresbien: et apres du vin blanc lon la boit lasche grandement le ventre: et dyascorides dit q̃ son fait cuyre la racine en eaue iusq̃s a la tierce part & celle decoction lon donne a boire bõne grãt ayde & secours a ceulx qui ont opilations & durtez au foye. Et son la faict cuyre en vin & lon la boit comme dessus ayde & guerist les ydropiques merueilleusemẽt selon dyascorides & pline. Et les fueilles cuytes en eaue ainsi q̃ les aultres herbes comestibles preparees en huyle & sel laschẽt & expellissent la fleume & pareillemẽt fõt les summites des rameaulx selon pline & dyascorides. Et se on pille lesdictes fueilles et lon instille le ius dicelles dedans les aureilles qui sibient & comment lieuent celle douleur & sibilation et si tuent les vers qui sont dedans icelles & se oingt dudit ius tiede guerist la rongne et la gratte et les fueilles pillees ensemble vinaigre & sel & mises sur vne malle sorte de rõgne appellee impetigo y vault grandement & resoluist toutes superfluitez de la peau & pareillement fait leaue de sa decoction en ceruse. Et son boit du ius desdictes fueilles tiede ayde a ceulx qui sont mordus de bestes venimeuses. Et dissoluist le sang & le lait coagule en estomach & ayde a la toux antique: mais la multiplie nouuelle

soy en fait gargarisemes Vault contre catarres q̃ descẽdẽt aux fauces & gorgeron & aussi a leglẽce & soy en rice la gorge mitigue la douleur des dentz: & soy prẽt les summittes dudit seuz q̃ est moindre lesquelles sõt tẽdres auec leurs fueilles & loy les pille & le iust loy donne a boyre auec du Vin Vault a la pierre des rains ainsi quest dit selon Dyascorides. Oultre ce pline escript que les summites & fueilles macerees & trempees en eaue & apres ladicte eaue espanchee parmy la chmbre tue les puces. Et la decoction inspargie au lieuou sont les mouches tue pareillement icelles: et soy prẽt la semence & grains dicelluy en breuaige mollifient la durte de la matrice & dilatent lorifice dicelle & mettent en point toutes les deuastacions. Et soy fait desditz grais Vng lauemẽt auec de lhuylle pour noircir les cheueulx blancz les teignẽt & noircissẽt fort: aussi fait le iust des fueilles selõ serapion non mye si fort q̃ lesditz grains & soy boyt Vng peu desd̃ grains fõt bien pisser selon pline & dyascorides. Dr les fle's fõt plus a nostre ppos q̃ tout le remenãt & sont plus plaisãtes & delectables q̃ les superfluz soit bien a Veoir a odorer au goust et pour noz Viãdes pricipallemẽt car dicelles ennoz tables auõs nostre Vsaige en maintes guises cõe Verrõs cy apres & sõt bõnes & saines a ceulx q̃ sont dãgereux du foye & du cue' & aux ydropiques a les odorer font trop douloir la teste a ceulx q̃ sont de chaulde complexion & aulcuneffoys incourissẽt fluy de sang par le nes.

¶ Des courges.

Es courges ya deux especes selon Pline: lune domestique & lautre sauluaige qui aduiẽt delle mesmes sans labourer en lieux pierreux: et est bien petite mais la domestique est assez pl' grande & haulte. Et la conuiẽt semer leld̃ pline & paladius au moys de mars ou dauril en terre grasse moiste femee & solue: hayt hyuer & le froit sur tout & ayme leaue tellement que en nulle part aduiẽ dra plus liement que au pres dicelle. Et pource ont dit noz predecesseurs quelles ne sont que eaue cõgellee. Croissẽt & mõtent Voulentiers hault: mais ne peuent soustenir leur charge & pesanteur sans ayde de perches & bastons dont loy fait Voulentiers comme tõnes & petites chambres Vmbreuses desdictes per

ches & la dessoubz tombent les courges & pendẽt a leur ayse & ainst q̃ dit ledit Pline elles sestouissẽt grandemẽt quant pend liberallement & est chose merueilleuse dung si petit pied souste nir si grant poiy & pesant corps de ladicte courge & trouue l ainsi q̃l dit estre trouue courge de neuf piedz de long. Paladiu ensemble pline diẽt q̃ la semence pres du col & de la teste fait l courges longues & gresles & celle quest au millieu & au Vent les fait grosses grasses & rondes & celle du plus bas et du fo les fait amples & larges principallement se on plante le bout la poincte contre bas. Celles quon Veult garder pour semen conuient laisser en leur brãche pẽdre iusques a hyuer apꝛs laue mettre au soleil ou pres de la fumee car aultremẽt lhumidi pourriroit & gasteroit ladicte semẽce. Dit encores ledit pline q les cõuiẽt macerer en leaue ains q̃ les semer. Dꝛ lesdictes cou ges sõt froides & moistes selõ Auicẽne Serapion & les aultr Galien dit q̃ leur premiere Vertu est frigeratiue & moiste au cond degre & le ius tyede de la rasure de lescorce quest dessus a de a la doule² des aureilles q̃ Viẽt dapostume chaulde & ce qu est administre en huyle rose distille dedans les aureilles. Dꝛ tre ce dit dyascorides q̃ se on en rynce la gorge dudit iust guer la douleur des dentz. Et son fait emplastre de la dessusdicte r sure de la courge ensẽble la moelle du pain par dessus la pos gre chaulde ou p dessus le risipile il Vault beaucoup. Et plie q̃ le iust de toute la courge cuytte cõferme les dẽs q̃ lochẽt & ue la doule² dicelles. De rechief diascorides dit q̃ si lon cuist to te entiere & lõ exprimist apꝛs leaue q̃ est en icelle & puis lõ y a iouste du miel auec Vng peu de nytre & lõ dõne ce a boyre lasc doulcemẽt le Vẽtre. Et se on mesle leaue en huile rose & auec ce lonoingt le corps dũg febricitãt mitigue la douleur de la fieu et se on bruste la courge q̃ est seiche & sõ puluerise icelle dess cõbustiõ du feu Vault grãdemẽt: & se on puluerise lesdictes ce dres p dess lees Vlceres pourries de Verge le mõdifie & cõsoli parfaictemẽt & ce dit dyascorides auoir exprimẽte. Dit enco que la semẽce de ladicte courge puoꝛ a pisser quãt on la mã Verde mollifie lestomach & oste la soif. Et q̃t lon fait seich icelle & lon la puluerise dess lees Vlceres parfondes & creuses le rempliſt. Dꝛ chrysippus ancien medecin dannoit lusaige de m

er icelles/mais ainsi q̃ dit pline elles sont selõ tous autres me
ecins tenues fort bõnes a lestomach ⁊ auy Vlceres des entrail
s ⁊ de la Vessie. Et dit q̃ quant sont tendres ⁊ Verdes ley les
nange Voulentiers leuee ⁊ rasee lescorce dessus. Et ceste Vian
e est en plusieurs facons saine ⁊ legiere: lasche lestomach mitt
ue lardeur ⁊ desir de boyre estainct la colere mollifie le Ventre
t nenfle point ⁊ finablemẽt elles sont fort bonnes a ceulx q̃ sõt
ngnins ou coleriques principallamẽt en temps chault ⁊ sõt to
allement contraires es melancoliques ⁊ fleumatiques selon
luicenne ⁊ leur nuysent auy entrailles ⁊ engendrẽt malabie en
estomach principallemẽt a gens teunes ⁊ nya remede q̃ de Vo-
mir. Celles q̃ sont les plus longues ⁊ greles sont les plus ag-
reables ⁊ saines a manger ⁊ telles nont guieres de semence et
oullies frites ou rosties sont fort bõnes principallemẽt a gens
nguins ou coleriques ⁊ en temps chault cõme est dit: ⁊ a ceux
ui ont fieure ague/car elles purgẽt la malabie par lorine mitti-
uent la chaleur q̃ est au paciẽt ⁊ le confortẽt ⁊ resiouyssẽt Ma
nini dit q̃ pource que ladicte courge est grandemẽt aqueuse il
st bon de mesler ensẽble icelle des oygnõs blãcz ou du fenoil de
a calamante ou du origan ⁊ que premierement soit bouillie ⁊ a-
ees frite. Et ysac dit que si lesdictes courges sont preparees en
oyure achey mente apres que ont este expressees de leaue ne se
ont pas forment nuysantes es fleumatiques ne melancolicqs
ar a cause du poyure ⁊ de lachey mente la frigidite en est attrẽ
ee ⁊ sont lors bonnes a manger. Quant commencent toutes-
oys estre dures ne Vallent plus riens ⁊ tãdis que sont tendres
es poures gens tasent subtillement la premiere escorce ⁊ les de
ouppent apres a belles lesches longues ⁊ greles et les font sei
her: et ainsi les gardent pour manger ⁊ faire potaige en yuer ⁊
oute lannee.

Des epinaches.

Epinaches ie croys quelles sont ainsi appel-
lees pour les poinctes ⁊ espines qui sont en la
semence: se doyuent semer ainsi que dit Pala-
dius au moys dauril ou en iuillet. Et par
les aultres ensuyuans moys iusques en au-
tonne silz sont en lieu quonles puisse arrouser.

ayment estre saoulez de humeur cõtinuee & doit lon couurir
semence incontinent quest semee & les herbes q̃ croissẽt empr
conuiẽt leuer & estirper dilecẽs. Dr pource q̃ les lymatz mai
foys les mangẽt quãt cõmencẽt a naistre le vincẽt naturel
quõ doit lors ẽspargir des crasses duyle frais ou de la suye de
cheminee tout a lẽtour desdĩtz epinoches. Et par ainsi peuly
re entoutes aultres herbes ou lesdĩtz lymatz sont nuysũs: & p
point serõt garãties. Silz sõt semes au large enserõt plꝰ beau
et plus grãs que silz sõt cõbles & serres. Et quãt on les veu
cueillir les fault copper a vng cousteau se tu veuly q̃z croiss
et pullulẽt de rechief. Ilz sõt de substãce froyde & moyste ado
cissẽt & laschẽt le vẽtre: vallẽt a la douleur de poictrine & du p
mon q̃ vient a cause de sang & es douleurs qui viennent de c
lere & de sang selon Abemesue. Dyascorides dit q̃ en ya de deu
especes lune est domestiq̃ & lautre sauluaige: & quãt sõt cuytt
mollifiẽt le vẽtre. Galien dit q̃ leur substãce est aq̃use & pass
vistement p noz boyaulx & vallẽt aux apostumes chaudes
a la erisypile a son commẽcemẽt: mais le sauluaige y conuie
mieulx. La semẽce a vertu absterciue toutesfoys tãt le domes
que cõe le sauluaige sont dãnes & improunes p pictagoras c
faisãs maladies ydropicques escroelles & la taunisse se cuyse
difficillemeẽt & es iardins pres diceulx ne peult naistre aucu
chose q̃ vaille ains languist & tranciſt apres: & p ces raisons so
ilz reprouues par ledit pictagoras. Oultre luy ẽcores dionise &
ocles ont adiouste & escript quilz engendrent plusieurs aultre
maladies & quon ne les doit point cuyre q̃ leaue ne soit souue
muee sont contraires a lestomach engẽdrent lẽtilles au corps
especes charbõcles. Ipocras ce nonobstant & Licus diẽt q̃ son e
frote & oingt les froncles: & aultres durtes de corps: soyent c
cuytz ou crus y aydent beaucoup Et sont aussi fort bons au fe
sainct anchoine auec du miel vinaigre & nytre & semblablemẽ
auy podagres aulcuns donnent la semence auec du myel pou
guerir les escroelles. Dr comment quil en aille nous en vsons
souuent et les trouuons fort bons pource quilz refra chent l
foye & repriſſent la colere mais ainsi que dient diocles & dioni
est bien aduiser de changer leaue quant on les cuist & y en met
tre daultre. Maguini dit quon les doit confire apres que son

uytz et y mettre du sel par dessus ensemble de lhuylle ⁊ du vin
aigre car silz sont prins simplement sont fort mauluais a lesto
mach. Et dit quon ne les doit manger crus ne les mettre en la
salade que ne soyent este cuytz ou boillis premierement.

¶ Des raues.

Pline et columelle louent grandement les raues
tant pource quelles nourrissent grandement nõ
seullement noz personnes: mais aussi les beufz
et aultres bestes: pricipallemẽt en yuer au pays
de sauoye: comme aussi quelles aduiennent fa=
cillement et forment en lieu ⁊ en temps ou lon
ne scauroit semer aultre semence. Ayment ter=
pure et solue ⁊ ne quierent point auoir terre espesse selon Co=
melle ⁊ Paladius. Sengaillardissent es champs et en lieux
oistes et se nourrissent en nebles gelees ⁊ en froit, selon le pli=
tellement quil dit en auoir veu de merueilleusemẽt amples
grandes excedans. xl. liures de bon poix. En temps chaulx
dit que croissent en fueilles et la semence est de tant meilleur
elle est plus subtille et menue. Et ya troys especes les vnes
nt raues plates et larges: les aultres rondettes et les tierces
on appelle sauluaiges sont longues et en racine et longueur
ment semblables aux raifors ou ramoracles. Et cestes ont
s fueilles aspres et le ius aigre: lequel ius prins au temps de
essens ⁊ mesle auec le laict de femmes purge les yeulx ⁊ fait
nne veue. Dit encores que tant plus faict de froit tant sont
es plus grosses ⁊ doulces. Paladius dit q̃ on les peult semer
Juillet ⁊ souhaitent auoir terre bien labouree versee ⁊ femee
mpas pourtant quelles en aduiennẽt mieulx: mais a cause q̃
res quon en aura tire leur fruit ladicte terre en sera meilleur
ur semer celle annee du ble. Se peuent aussi semer cõme dyẽt
dictz Columelle et Paladius a la fin daoust en lieux secz et
commencement de septembre. Et selles sont trop combles
espesses quant seront vng peu grandetes en fault oster aul=
nes affin que les aultres se puissent mieulx cõsolider fortifie
engrossir. Pline dit que se semẽt aussi au prin temps en lieux
aulx et moistes. Or la vertu desdictes raues est chaulde ⁊ sec
e selon que met Serapion. Galien dit que tant la racine que

la semence engendrẽt Ventositez inflatiues & pource esmeuẽ
a lupure & augmentent lesperme. Oultre ce dit dyascorides qu
la racine cuyte & mangee nourrist grandement engendre Vent
sitez incite a lupure & augmẽte ladicte esperme. Et quãt lon li
fondist la decoction dicelle sur le podagre et dessus les cyssure
et Vlceres q̃ Viennent de froit & Vault beaucoup & son fait em
plastre de ladicte raue pillee fait pareillemẽt. La semence entr
ey confection de triacle q̃ son fait contre Venin Vault es morsu
res Venimeuses liene la douleur dicelles & est souffisant reme
de contre breuuaiges Venimeux quãt son boit ladicte semẽce e
Viy ou auec ydromel & incite a lupure. Mais la semence des r
aues sauuaiges se administre ey medecies q̃ mõdifie la face & l
peau du corps meslee auec farine & feues de luppins selon dyas
corides. Dit encores q̃l ya Vne aultre espece de raues petites le
quelles sõt de moindre nourriture q̃ les aultres. Pline dit q̃ son
cuyst les raues ey eaue ladicte eaue expellist le froit des piedz
et le ius tout chault Vault est fort bon a podagres froides e
crues pillee & mises auec du sel dessus quelq̃ soit Vice et mala
die des piedz y Vault merueilleusement & selles sont totees pr
fitẽt es douleurs de arteilz ensẽble de la gresse. Le raues sauua
naissent Voulẽtiers p les chãps & Vallent selon ledit pline pour
emblãchir la peau du Visaige & de tout le corps adioinct ensem
ble autãt dorine Democritus toutesfois les damne & improuue
a mãger a cause des inflatiõs q̃lles font: mais pline & Dyocles
les epaulcẽt & prisent grandemẽt & si fait dyonise sur tout quãt
sont appreestees & confites auec la roquette: & dyent q̃ no⁹ sont ne
cessaires tãt a cause des belles & grãdes Vertus quelles ont cõ
me pource q̃ nourrissent & engressent fort & sont condescentes a
nostre corps plus q̃ nulles aultres racines augmentent genera
tion principallement quant elles sont cuytes soubz les cendres &
charbons. Ne seront pas aussi indecentes & inutiles: ains seront
fort bõnes & saines se on leue la premiere decoction: et secõde-
ment son les fait bien cuyre & boillir ensemble la chair grasse y
adioustãt des espices pour oster leur inflation: & lors sont elles
bien pisser tollissent lardeur du corps & amortissent la soif & par
le contraire font quãt elles sont mal cuytes pource q̃ engendrẽt
torciõs de Vẽtre inflatiõs & opilatiõs. De Villa nona dit quant

sdictes raues sont tempereement cuittes quelles aydent a le-
omach ⁊ sont de bonne digestion prouoquent ventositez ; font
sser et confortent la veue: mais les continuer trop nuisēt aux
ntz. Nous deuons toutesfoys bien aduiser quant cueillons et
acinons icelle que ny aye empres des petites bestes venimeu
s appellees vruques lesquelles Columelle dit que vne fem-
e menstrueuse cestadire qui a ces fleurs occira enfaisāt trois
urs ou circuirons entour icelluy iardin ou elles sont les piedz
s et descheuelee laquelle chose me semble a croyre fort super-
cieuse.

¶ Des naueaulx.

Il ya plusieurs gendres ⁊ especes de naueaulx
ne nest mye vne mesme vertu a trestous: et p̄-
mierement les naueaux qui croissent enhault
lesquelz sont appelles corinthins apparent sur
terre a la pluspart et ceulx icy ayment estre se
mes en descendues ⁊ vallees ⁊ en lieux bas ⁊
. Aultres en ya appelles lyotasins ⁊ ceulx icy sur tous aul-
s souffrent le froit. Jadis en ytallie lon donnoit la palme ⁊ le
s a ceulx damiternie: apres venoient ceulx de marcie ⁊ tier-
nent les sizalpins. Tous veullent estre semez selon pala-
s ⁊ columelle en iuillet a la fin daoust ou au commencemēt
eptembre comme auons dit cy dessus des raues excepte que
naueaulx veullent estre semes en lieux secz ⁊ pendans ⁊ en
e forment sablonneuse ⁊ les raues en aultre terre et en aul-
lieu ainsi quauons dit dessus. Et quant lon seme ses raues
a terre ⁊ au lieu des naueaulx: et les naueaulx au lieu ⁊ en
erre des raues. Culumelle ⁊ paladius dient que les semen
se muent ⁊ se changent lune en lespece de lautre: cest adire si
raues par deux annees sont semees au lieu ⁊ en la terre que
ssent estre semes les naueaulx: lesdictes raues se conuertis-
de fait en naueaulx: ⁊ les naueaux par sēblable raison pren
t lespece ⁊ forme des raues semez en la terre dicelles ⁊ en lieu
ce puissent arrouser. Pline dit que les naueaulx amyternīs
ment parauant les calendes de mars. ¶ Or tous
eaulx sont de vertu moult fort chaulde: plus ou moins les

Vngz que les aultres. Prins en viande adoulcissent le gorgeri
et la poictrine: enflent le ventre font bien pisser ⁊ meuuēt luxu
re et les vser frequentement engendrent flumes catarres sel
loppinion daulcuns Magnini dit que tant les raues que lesdit
naueaulx engendrent gros sang ⁊ melancolieux ⁊ de difficille d
gestion engendrent ventositez ⁊ humeurs crues: ont touteffoys
vne propriete admirable a conforter la veue. Et dit quil est b
les depurer de la premiere eaue ⁊ quon ne les doit māger aucu
nement crudz. Les naueaulx touteffoys ainsi quil dit sont plu
louables que les raues: incitent a luxure mollifient le ventre
mondifient la voye orinalle.

¶ Des bettes.

Bette est vne herbe commune q̄ croist voulen
tiers en noz iardins est la plus legiere de tout
autre ortalisse. En ya deux especes lune est no
re lautre blanche. La noire a grosse racine com
me les boulz ⁊ les fueilles forment comme lai
ctues vng peu plus longues ⁊ grandes. Et ce
ste espece aulcuns ont voulu dire questoit inerte ⁊ sans aulcū
vertu: combien q̄ trouble ⁊ mouue le ventre mainteffoys iusq̄
a la fleume: ⁊ prinse en viande amortist les fleurs aux fēmes
Les blanches qui sont moyennement temperees lon donne vti
lement ensēble des espices doulces a ceulx q̄ ont dangier du foy
et de la ratte ⁊ lieuēt les ardeurs du fort este donnent appetit
ceulx q̄ sont degoustes ⁊ rēplissēt de laict les nourrisses ⁊ man
gees auec le iust mouuēt le vētre ⁊ sans ledit iust le restanchē
Paladius dit que se doyuent semer en feurier encores que tou
leste se puissent semer ayment terre pourrie ⁊ moiste ⁊ quāt on
quatre on cinq fueilles lon les doit replanter en aultre ꝑt ⁊ me
tre du fiens frais aux racines: veullēt estre souuent labourees
et semees. Les noires seme lon voulētiers en mars en quulque
terre qui soit labouree. Et quant sont vne foys aduenues se re
nouuellent sans fin delles mesmes par cause de leur semence q̄
combe en la terre tellement que encores que tu vueilles a grant
peine les pourras abolir ne euacuer aīsi q̄ met Paladi⁹. Se peu
uent aussi semer en auril et en iuing son les arrouse ⁊ aussi en iu
illet: au moys doctobre pareillement en lieux secz: ou les peulx

lanter ailleurs en meilleur terre audit moys grãde est la diffe
ence ainsi q̃ dit pline des blanches ꝯ des noires car dict aulcũs
ue les blãches laschẽt le vẽtre ꝯ les noires serrẽt vng peu: oul
re ce dit pline q̃ les racines ou des blanches ou des noires frais
ches ꝯ moillees pẽdues en vne corde sont efficaces ꝯ bõnes con=
re morsures de serpẽs quest fort a croyre. Et la racine des bet=
es noires cuytte en eaue lieue la gratte: ꝯ le ius de ladicte rac
e est boy a la douleur de teste. Et si ledit ius de la racine de la=
icte bette noire est exprime ꝯ infondu dedãs les aureilles lieue
: buyt ꝯ corner diceilles: fait bien pisser mitigue la douleur des
entz quãt est mys par dessus ꝯ empres la dent q̃ deult: vault
ontre poinctures de serpens ainsi q̃ escript pline. Il dit oultre
: que le iust de la bette blanche mesle auec vng peu daluy ayde
randement a la douleur du feu sainct anthoine. Et serapion
esle seullemẽt ledit iust auec viy aigre pour ayder audit feu
inct anthoine ꝯ a vne aultre maladie dicte erisypile: mais lu
ige frequent desdictes bettes il dit q̃ mordique lestomach ꝯ les
traillles et toutes les deux especes sont de petit nourissement
ais elles vallent ꝯ sont bonnes pour ouurir les oppilacions de
ratte ꝯ du foye: ꝯ si le ius desdictes bettes est mis ensemble du
iel dedans les narines purge la teste ꝯ le cerueau. Il ya vne
ultre espece de bette qui est sauluaige appellee lymonion q̃ a
s fueilles assez plus petites subtilles ꝯ serreees voulẽtiers de
nze fueilles lesquelles fueilles font bonnes a ceulx q̃ sont bruy
s. Et leaue ou sa racine aura este cuytte lieue les taches ꝯ ma
les des robes et des parchemins.

¶ Des chouy.

Brassica vault autant a dire q̃ caulis cest vng chou a nostre langaige. Et caulis nest a dire aultre chose que tronc ꝯ fueille ꝯ pource que les chouy sur toute aultre ortaliſſe croissẽt en trõc ꝯ en fueilles pource sõt ainsi apellees lesq̃lz chouy selon cathon en son liure de agriculture võt de int ꝯ sont preferees a toute aultre ortaliſſe tãt a cause du grãt saige que auons a nostre manger comme pour les singulieres rtus diceulx et principallement a cause de leaue ou lesdictz couy sont estes cuytz ou laues laquelle il dit estre tressalutai=

re bonne & gardement vtile en plusieurs choses cõme verrons cy dessoubz en partie. Et dit ledit cathon que iadis le peuple rõmain vsa en medecine desdits choux enuiron lespace de six cens ans. Encores nestoient venus les medecins en la cite de rõme lesquelz apres que furent venus redigerent & mirent la faculte de guerir malades par vng art forment peregrine: et controuuerent les drogues & aultres pigmens & mirẽt le pris en iceulx a leur vouloir/mais parauãt tant les laboureurs & peuple menu cõme les cheualiers & aultres nobles & gens darmes gueriss soiẽt leurs playes glorieuses & victorieuses cycatrices p la seule vertu desdits choux & cultiuoient iceulx & aymoyent tant a cause de leur salut & grant vertu cõme pour en viure & manger. Merueilleuses sont les louãges q̃ fait ledit cathõ des choux principallement de ceulx qui sont cresples Car il en met troys especes lune est douce & a les fueilles grãdes & amples & le trõc grãt & hault & ceste espece est dicte pictagonique laquelle tiẽt vertus lautre est cresple & aspre & la nõe appie & dit q̃ est bonne merueilleusemẽt & singuliere a curacions & plus vertueuses q̃ la p̃miere: la tierce est plus petite & a le tronc & fueilles menues & tẽdres & nest mye telle q̃ les aultres: encores a la fin y en met il vne aultre espece erratiq̃ pline appelle sauuaige: les aultres lappellent pierreuse q̃ est grãdemẽt ennemye & cõtraire au vĩ tellement q̃ les vitz & sermens la fuyent & craignent moult et en meurent souuẽt efforts a cause dicelle quãt est prochaine & celle q voulentiers deux fueilles ou trois rondes petites & doulces & est plus blãche q̃ les aultres & plus velue. Plusieurs aultres especes met pline tant differentes en grãdeur: hauleur: largeur tendreur couleur cõe en figue diuerse laquelle espece sont choux cabus q̃ sõt rons & serres & autres q̃ ont fueilles multipliees & innumerables. Mais q̃lle soit de toutes ces especes. Palladius dit que ce peuent semer toute lannee en terre grasse & bien labouree: hayssẽt seullemẽt terre argileuse & ne peuẽt auenir en areine ne sablõ si cõtinuellemẽt ne sont arrouses deaue & refraiches dicelle en quelq̃ dispositiõ q̃ le tẽps soit ne leur chault ne aussi du froit silz sont encõtre & a lopposite du marĩ auiennẽt vistemẽt & sõt tardis a lopposite de septẽtrion mais sõt plus sauoreux & plꝰ robustes & fermez se delictent en lieux bas & destre biẽ souuẽt semez

et pricipallemēt de fiēs desne selō pline. Et si lhumeur ⁊ fiēs le' deffault en sont pl' sauoreux ainsi q̄l dit ⁊ agreables a māger ⁊ par le cōtraire serōt pl' fertilz silz sont moistemēt ⁊ semes de re chief dit paladius q̄ silz sont au large en seront pl' beaulx ⁊ p le cōtraire serōt petis estāt combles ⁊ serrez q̄ nont q̄ trois ou.iiii. fueilles son inspargist auec q̄lq̄ tamis ou nytre pille p dessus sē blerōt estre couuert de neige. Lon les doit replāter quāt cōmēcēt auoir fueilles ainsi q̄ dit pline: ⁊ paladius y adiouste ⁊ dit que en tēps dyuer on les doit plāter au pl' chault du io' ēurō midy plu tost deuāt q̄ apres: ⁊ sil est tēps deste les cōuiēt plāter sur le soleil couchāt ⁊ dit pour les faire venir pl' gros ⁊ reboustes q̄l cōuiēt ceulx souuentesfois couurir de terre fraiche: oultre ce dit q̄ la se mēce vieille desditz choux se cōuertist en eaue: mais po' les semer e tēps pl' vtil ⁊ aproprie est au mois de septēbre pour le replā ter au cōmēcemēt de nouēbre ⁊ lois no' seruirōs tout lyuer d' le's fueilles ⁊ au pri tēps des greletz on les peut toutesfoys ainsi q̄l it semer en iāuier feurier ⁊ a la fin dauril au mois de iuīg peil emēt po' les replāter au cōmēcemēt daoust en lieu q̄ se puissent rroser ou en tēps de pluye: or les louāges ⁊ vert' desditz choux eroyēt longues a racōpter toutes car crysipus anciē medecin en bien fait vng volume ⁊ a dirige icelluy par to' les mēbres ⁊ p ies de lhōe ainsi q̄ escript pline diocles aussi sēblablemēt ⁊ deuāt o' aultres pitagoras ⁊ marc cathon bien amplemēt pourquoy ouffira en dire aulcunemēt des vertus pricipalles. Et premie emēt de celle espece de choux q̄ a les fueilles grādes ⁊ ample ⁊ tronc hault ⁊ gros dont cathon quest bonne contre toutes en leures ⁊ tumeurs ⁊ a toutes playes pillee ⁊ mise p dessus et si urge toutes vlces ⁊ guerist sans douleur ⁊ toutes playes pu rifies chancres pareillemēt guerist pl' q̄ aultre quelconq̄ mede ne q̄ lon sceust faire. Ledit cathon enseigne toutesfois ⁊ vault arauant quon laue icelluy tresbien deaue chaulde apres quon y uette deux foys le iour desditz choux bien pillez p dessus. Et si s mamelles ou tetines a aulcune vlcere semblablemēt lesdictz houx pilles ⁊ mis la dessus les guerissēt. Et si la playe ou vlce ne peut tolerer la chunonie ⁊ vehemēte force desditz choux dit uon y mesle de la farine dorge. Et p ainsi le mettre dessus ⁊ le uerira ⁊ purgera nettemēt. Et se on les veult manger decoup

pes lauez essuyez & inspargis auec sel & Viy aigre nya riẽs pl
salutaire & Vtil. Et pour les manger plus aggreablement/en
seigne dy adiouster de la mente/rue: coriandre & du sel inspargi
par dessus et y mettre puis du Viy aigre & moust ou du miel e
lieu dicelluy et seront bons & sains & ne laisseront aulcune chos
contraire ne mauluaise dedãs le corps & feront boy Ventre pu
geront la teste & les yeulx & celle deult gueriront icelle: conuien
toutesfois ainsi quil dit manger lesdits choux tousiours de m
tin a ieung et sil ya melencolye ou les entrailles sont enflees.
Se le cueur deult: le foye polmon ou ratte brief a Vng mot tou
gueriſt. Et aux maladies articulaires nya riens plus singu
lier manges crus et decouppes ensemble la rue & coriande. Et
tant est grande la Vertu desdits choux que ceulx qui les pillen
sey congnoissent estre plus fort ainsi que dit pline. Et leaue cu
te diceulx ayde merueilleusement aux nerfz et artetz & si fait e
cores quest plus grant chose lorine diceulx qui les ont mangi
et beu le ius. Le ius aussi tiede desdictz choux instille auecque
du Viy dedans les aureilles. Pline dit apres marc cathon que
bon a ceulx qui noyent gueres. Aristote oultre ce dit en ces pr
bleumes quil nya riens plus singulier contre yuresse que le
choux ou leur semence: pource que de leur propre Vertu ilz fo
descẽdre et Venir aux meatz & conduytz de lorine se Viy & Veu
monter hault au cerueau. Et cecy pareillemẽt deuant luy auo
dit marc cathon enseignant ceulx qui sont conuies a quelque d
ner en deuoir prendre & manger parauant tous crus en Viy a
gre & puis pourrons manger & boire plus liberallement sans
que la Viande ne Viy leur puisse faire mal ne troubler lente
dement | et apres disner admonneste de rechief en prendre enc
res et manger Vng peu. Lescolle de erasistrate disoit quil
auoit chose plus Vtile a lestomach et aux nerfz que les chou
Et pource conseilloit les donner es paralitiqs a ceulx qui tre
blent et qui crachent le sang. Et ypocras dit quon les doit do
ner a ceulx qui ont dissentere cuytz par deux fois auec du sel &
Vne maladie quon dit tenasme. Et dit oultre ce que ilz donni
grant affluance de laict & purgẽt les femmes: & si Vne femm
les mange crus mettent dehors lenfant qui est mort. Appolo
tus contre le Veniy des bouletz conseille a boire la semence o

e ius ⁊ pline trouue aulcuns estre liberes de podagre beuāt le
us des choux cuytz:⁊ epicarin⁹ afferme les deuoir mettre vtil
emēt pilles sur la maladie des genitoires ⁊ en pl⁹ grant effica
e ensemble les feues fraizees ⁊ pilles a ceulx q̄ sont rōpus auec
e la rue. Pline dit q̄ lesditz choux sont de concoction difficille et
ontraires aux retns. Et leaue diceulx cuyte loue en tāt de cho
es celle est sur terre espāchee rēd puātise. Dit encores q̄ lesdictz
houx font mauluaise aleine ⁊ nuysent aux dentz et gencyues.
Les choux saulaiges quauōs descript ꝑ dessus ont sēblablemēt
rans vertus selon ledit cathon. Et briefuement ainsi que dit
e pline sont bons a guerir inflations ⁊ aux melencoliques et a
uerir playes fraiche auec du miel mais q̄ on ne les lieue deuāt
e septiesme iour. Galien ⁊ dyascorides mettent aultres diffe=
ences de choux ⁊ dyēt bien q̄ en ya trois especes: mais ne les es=
ecifient pas ainsi q̄ cathon ⁊ les aultres anciēs: ains appellent
a premiere espece domesticq̄: lautre sauluaige la tierce mariti=
ne. Et leur p̄miere vertu est ainsi q̄ dit galien desiccatiue: la se=
onde mōdificatiue ⁊ resolutiue: ⁊ la tierce cōglutinatiue pource
lz cōglutinēt ⁊ curēt les apostumes ⁊ vlceres fraudulentes ⁊
ussi celles qui sont endurcies ⁊ deuenues a tant q̄ se peuent re=
oluir: ⁊ pource q̄ leur premiere vertu est desiccatiue il dit q̄ ilz
nduysent quāt on les māge tenebrosite a la veue. Dyascorides
it que quāt les choux ont vng peu boilly ⁊ lon les mange las=
hent le ventre ⁊ prouocquent lorine. Et silz boillissent grande
nēt principallement son les fait boillir ꝑ deux fois en .ii. eaues
rrent ⁊ retiennēt le ventre. Et dit que les choux q̄ naissent en
te sōt mauluais a lestōach ⁊ sont de pl⁹ ague faueur q̄ les au
es ⁊ les sūmites des choux sont meilleurs a lestomach ⁊ pro=
oquēt pl⁹ a pisser q̄ les aultres parties: ⁊ son les cuyst en eaue
sel ne sont mye bon audit estōach cōbien q̄ mollifiēt le vētre
son laue la teste du ius des choux purge icelle ⁊ quāt lō man
e les fueilles crues desditz choux vallent aux splenetiques et
n les masche ⁊ puis lon transglotist le ius dicelles restaurent
oix perdue. Et quant lon boit la premiere decoction desdictz
houx lasche le vētre ⁊ prouoque les fleurs aux femmes selon
dit dyascorides. Et macer dit que lesditz choux vers font ha=
ondance de lait aux nourrisses selles en māgent souuēt ⁊ leur

purgent les fleurs ⁊ aydent a lestomach en cuysant la viand
receu. Or lesdictz choux sont chaulx ⁊ secz selon tous medecin
et tient lon quilz augmentēt melencolie font mauluais songe
nourrissent peu et en vser ⁊ manger souuent nuysent a la tes
es yeulx a lestomach ⁊ induysent a dormition. En yuer toute
foys son les cuyst auec chair grasses sont plus tollerables qu
en este pource quilz purgent la fleume adoulcissent le gorgere
et font bonne voix. Magnini dit que le ius des choux principa
lement quant ne cuysent gueres est laxatif ⁊ leur substance e
constipatiue. Et dit que prendre ledict ius ensemble ladicte su
stance est fort indecēt: pource que lung lasche ⁊ lautre restrai
Et par ainsi lestomach est agite ⁊ commeu grandement a ca
se de ceste diuersite: mais sō oste la premiere eaue desditz chou
ne sera pas lors indecēt prendre ladicte substance des dessusdi
choux auecques le ius second ou tiers.

¶ Sensuyt la facon de composer les potaiges des choses dessusdictes. Et premierement du grueu ou auenat.

Vsques icy auons parle daulcunes choses si
ples ⁊ auōs declaire leur nature ⁊ vertu. D
resnauant me reuocquent les cuysiniers et m
prient et pressent que ie leur dye les compost
mistions et confections dicelles pour les me
re en viande ⁊ en faire potaiges: ⁊ particul
rement de ceulx quon faict des choses cy dessus prochainemen
declairees pourquoy obtemperāt a leurs prieres ie vient a pa
ler desditz potaiges. Et premieremēt du grueu ou auenat: pou
lequel faire conuient auoir de lespeaulte ou aueine monde nett
et bien lauee: ⁊ icelle faire cuyre longuement a part au ius de
pouletz ou du mouton qui soit bien gras. Et quant sera formē
cuyt en prendras dedās vne escuelle vne partie ⁊ y adiousteras
trois roux doeufz ⁊ dissoluiras tout la dedans ensemble du saf
fran ⁊ puis le mettras dedans le pot ⁊ linspargiras despices e
presenteras a table. Et de ce grueu icy les bretōs en vsent plus

e aultres gens ⁊ noy tant seullemẽt ainsi quest dit: mais for-
ent a tous potaiges soit au ius de la chair ou des chouy ou
ultres herbes | car ilz ey mettent voulentiers ey tous potai-
s et le trouuẽt boy aggreable ⁊ plaisant a manger: nonobstũs
il nuysent aulcunement ainsi quil est dessus au chappitre de
peaulte ou aueins.

¶ Du ris ey quelque ius que soit.

E ris appresteras et cuyras tout ainsi que a-
uons dit du grueu ou auenat excepte que aul-
cuns ny veullent point mettre des oeufz ce soit
a ta voulente et plaisir dy ey mettre ou non.
Se peult ansi ledict rys apprester ey laict ou
ey amendes comme verrons cy apres.

¶ De la fromentee.

E tu veuly aulcunesfois manger ⁊ faire de la
fromentee: premierement feras cuyre ey eaue
tondit froment apres le mettras dedans le ius
ou broet de chair grasse ou si aymez mieuly ey
laict damendes. Et ey ceste facon est potaige
conuenient en temps de ieusne pource quil re-
uist tardemẽt | cest a dire est de tarde digestion ⁊ nourrist beau
up. Semblablement se peult faire lordiat ou le potaige dorge
est plus louable selon aulcuns que nest la fromentee.

¶ Du millet ey potaige

N eaue chaulde le millet bien laue cuyras
sentement ⁊ longuemẽt au ius de la chair
a beau petit feu et tourneras souuentes-
foys ta potee auec quelque cuillier ⁊ aduy-
se bien que toy pot soit loing de la flambe
et fumee. Apres y mettras du safrã pour
luy donner couleur ⁊ le presenteras puis a
table. Aultres lappriestent et le font cuyre
laict de chieure ou de vache comme verrons cy apres au cha
ire du rys cuyt au ius damendes.

¶Potaige de pain gratuse.

Et pain gratuse laitras vng peu boillir au b
de la chair apres que sera tire du feu et refre
dy adiousteras du fromaige gratuse et me
leras tout ensemble dedans le pot. Aulcune
mettẽt deux ou trois roux doeufz a si le veu
coulourer a y mettre vng peu de saffran ey
ra plus aggreable et ioyeulx.

¶Potaige appelle versuse.

pres quattre roux doeufz bien frais demye vn
de cynamomme quatre vnces de succre du iu
dorange quattre vnces semblablement : deu
vnces deaue rose mesle tout ensẽble auec que
que cuillier a reduis tout en vng corps. Et
cuyre ainsi/queſt dit dessus au chappitre du iu
saffranne ou iaune. Et si veulx pareillement y pourras adio
ster vng peu de saffran pour donner couleur : est viande mer
ueilleusemẽt saine principallemẽt en este a fort plaisante/u ou
rist bien / et grandement refraiche le foye et reprimist bien fo

Feue frese en potaige.

Et ta feue frese bien nettoyee a lauee empre
le feu a quant commencera a boillir exprimi
scaue et la met dehors du pot a en met de re
chief par autant de fraische que surmonte que
que deux dois a y metz du sel a toy aduis a fa
re boillir ta potee bien couuerte loing de la flã
be pour cause de la fumee. Et ce iusques tadi
cte potee sera bien cuytte et redigee forment en paste. Apres la
mettras au mortier et aggitteras et mesleras icelle tresbien e
la reduyras en vng corps : puis de rechief la tourneras a so
dit pot/et le feras/chauffer. Et quant tu vouldras faire tee
plaiz : ou tes escuelles confitras ta viande en ceste composi

ui sensuyt. Et cuyras premierement des oygnons decouppes en menu en huylle feruent dedans vng pot et y mettras ⁊ la ulge: des figues ou de pommes decouppees bien menu a petis ppins. Et ceste confection toute boillant ⁊ feruente infondi- s et mettras dedans tes platz ou escuelles ou sont tesdictes ues et presenteras sur table: aulcuns y veullent par dessus in argir des espices.

¶ Feues frites.

Les feues cuytes et resolues friras dedans la poille bien oincte de gresse ou dhuylle ensemble des oygnons figues: saulge et aultres herbes odorantes: puis les mettras dessus quelque plat et inspargiras par dessus se tu veulx des espices.

¶ Poys au lart.

Fais boillir vne foys seullement les poys auec toute leur coque ⁊ silique puis ostes que soyēt de leaue fais frire vng peu de belles lesches et loppins de lart: ne trop gras ne trop maigre. Apres metz tesditz poys ensemble ⁊ fais tout frire: finablement metz y peu de verius auec moust vin cuyt ou succre et quelque peu de cynamomme et nsi semblablement pourras faire des phasolz.

¶ Potaige de chair.

Ayes de la chair maigre et la fais boillir puis de couppe icelle menuement et la fais cuyre de re- chief en vng autre part au ius gras par demye heure auec la miette du pain gratuse vng peu de poyure et de saffran apres que sera vng peu refroidye auras des oeufz batus: du fromaige atuse: persil mariolaine mente decouppes menuemēt ⁊ vng u de verius et mesleras tout ensemble ⁊ puis les mettras de ns ton pot: le remenant tousiours doulcement auec ta cuillier emblablement pourras faire des corees et polmon des geli- s ou aultres oyseaulx.

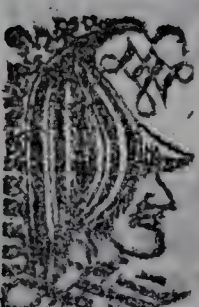
¶ Potaige de trippes.

Iey lauees les trippes et nettes mettras cuyre empres le feu dedans vng pot ensemble quelque os de chair sallee pour leur donner gouſt sauour et garde toy dy mettre du sel. Quant ſ ront cuyttes les mettras dehors ⁊ les decouperas a beausy petis loppins et y adiousteras de la mente saulge ⁊ sel autãt que sera neceſſaire. Et de rechie les feras ensemble lesdictes herbes boillir vng peu ⁊ cuyttes ſ soyent ⁊ miſes sur tes platz et escuelles inſpargiras par deſſus des eſpices: ⁊ aulcuns y mettent du fromaige gratuſes.

¶ Potaiges des trippes ou entrailles de la truyte.

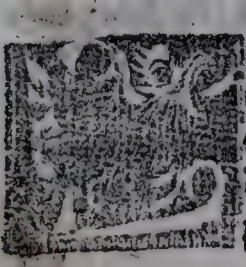
Dy entrailles ⁊ trippes de la truyte bien lauees et demyes cuyttes adiousteras vng peu de poyure persil mente saulge decouppes bien menu. Et quant auras faict tes platz ou escuelles tu mettras par deſſus des eſpices.

¶ Oeufz de truyte a facon de pois.



So oeufz de la truyte demy cuytz et ostees du pot deuiſeras a petites pieces et menus loppins. Et afin que le ius appare trouble et eſpes tu feras paſſer par le tamys ou eſtamine de la miette du pain blanc ensemble ledict ius ou ſi par theure pouoyes finer du ius propre des poys en prendras ce que te ſemblera eſtre aſſez: puis ensemble ce ius feras derechief cuyre leſdictz oeufz de truyte auec des eſpices saffran persil mente bien decouppes menu: ⁊ te ſemblera au gouſt que tu manges des pois.

¶ Laictues en potaige.



Es laictues principallemẽt le milieu cuyras auec vng oeuf purge a Verius. Aultres les cuyſet et ſont saines grandement ensemble les pouletz dedans le pot ou aultre chair et y mettent vng peu de Verius principallement en eſté.

¶ Potaige de pommes.

Les pommes feras cuyre auec le ius de la chair et quant seront pres que cuyttes en icelluy mesmes pot mettras vng peu de persil ⁊ de la mente menuement decouppes. Et si tu veulx le ius plus espes le feras facillemēt auecques la miette de pain ainsi quest dit dessus au chapitre des ufz de truyte. Et quant auras faict tes escuelles mettras ꝑ sus des espices.

¶ De la semole.

La semole mettras au ius gras ⁊ feruent dedans quelque pot le remenant incessamment auec la cuillier ⁊ ainsi feras boillir ta potee ꝑ demye heure sur les charbons loing de la flābe a cause de la fumee apres mise es escuelles inspargiras du fromaige gratuse par dessus es espices. Et en ce temps de ieusne pourras confire ladicte ole auec succre ius damēdes ⁊ eaue rose: et tout ainsi le mil aueine: orge ⁊ aultres. Ceste viande approffitera beaucoup Mario qui est fort greue de la toux.

¶ Potaige de raues.

Les raues bien lauees ⁊ decoupees a beaulx loppins feras tresbien cuyre en quelque ius gras et cuyttes que soyent et pillees les remettras par aultreffoys cuyre en autre ius plus gras ⁊ meilleur sil se peult faire que le premier ensemble q̄l s lesches de chair sallee ⁊ saffran ⁊ quant auront vne foys lly en feras tes escuelles ⁊ presenteras a table. De ce ne man a point nostre galbe qui ne peult contenir son orine.

¶ Potaige de fenoil.

Tu cuyras les fenoilz tout ainsi que les choulx. Se doyuent touteffoys mieulx cuyre ⁊ decouper aymēt fort le poyure ⁊ requierent auoir condiment de chair sallee ou dhuylle.

¶ Potaige a la romaine appelle lo zans ou crosetz.

Voir fault de bonne farine & pestrir icelle auc vng peu deaue apres estãdre ladicte paste su quelque tableau auec vng pillon de boys bie delie pl⁹ gros au millieu que aux deux bouts Apres que sera bien estandue & delie conuien ce copper a belles losanges: puis les feras cuy re & infondiras au iust gras chault & feruent. Et si les conuiẽ cuyre en eaue en tẽps de ieusne y mettras du beurre & du sel. E quant seront cuyttes les mettras sur vng beau plat auec du fo maige beurre succre & espices doulces. Et tout ainsi dois cuyr les crosetz lesq̃lz se font pareillement auec petis loppis de past mais loy les presse auec les doys tournant & decouppãt ladict paste deliement.

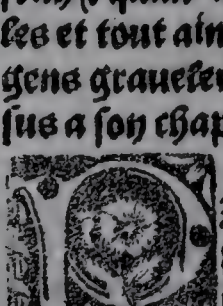
¶ Potaige frumentin ou menubetz.

Ce potaige frumentin se fait forment ainsi que nou auons dit des lozans. Mais loy les decoupe plus m nuement et se cuysent ainsi quest dit prochainemen dessus.

¶ Potaige des racines du persil.

Du iust de la chair tu cuyras tresbien les racines d persil bien lauees & estanees cest a dire leue le du qui est par debãs au millieu desdites racines quã sont dures Et quãt sont cuyttes et decouppees le feras cuyre de rechief en aultre iust gras & meill se tu peulx qui le premier auecques poyure et saf fran & quant auront vng peu boilly en feras tes platz ou escu les et tout ainsi peulx faire des racines de laliyãdre. Dault gens graueleux et qui pissent a grant peine ainsi quest dit de sus a son chapitre.

¶ Courge frite.



Premierement tu racleras bien la peau et escor premiere qui est dessus la courge apres coupperas icelle courge en belles lesches deliees: et les feras vng peu boillir puis les osteras du pot & estẽdra icelles nettement sur quelque table. Et quant se

ont frites & mises sur le plat infondiras par dessus ceste sauce: cest assauoir ail fenoil myette de pain blanc macere en Ver= iust tout dissolui & mesle ensemble & plustost soit cler que espes Et ceste saulce se tu Veuly peuly faire passer parmy lestami= e. Aulcuns ya qui ny Veullent aultre chose que le Verius ense le la fleur du fenoil. Et ceulx qui ayment le saffray y en met= nt et adiousteut.

¶ Potaige de coings.

Es coigs cuytz au iust maigre pilleras & puis les dissoluyras en iust damendes ensemble du iust de Veau ou des poulletz. Et feras tout passer par lestamine dedans toy pot & yadiousteras du gingembre cynamome succre & saffray et de rechief feras boyllir lentement sur es charbons coing de la flambe remenant tousiours auecques cuillier tadicte potee. Aulcuns y mettent et instillent du Veur ou de la gresse fraiche et quant est cuyt, inspargissent sur les cuelles du succre et des espices.

¶ Feues taillees a la guise nouuelle.

Ou lairras les feues dedans leaue iusques soyent bien macerees & remoillees apres prendras Vne chascũe & tailleras doulcemẽt soy es corce au dessus Vers la teste ou est le nou: tellemẽt que en puisses getter la feue et noyau quest dedans Apres ce fait mettras dedãs les corces Vacques & Puydes des amẽdes pillees en succre & eaue se. Finablement les feras toster en quelque petit pot ou poilsans eaue & prendras bien garde que ne se bruslent & quãt te perront assez tostees mettras icelles dedãs tes escuelles & inbiras par dessus quelque boy iust ou broet dedans leql mets du persil et espices: aulcuns y adiousteut des oygnons.

¶ Potaige du cheneue ou de la graine du chanure.

Pour douze cõuies feras potaige de cheneue:ce
de la graine du chanure mõde en ceste facõ v
liure de graine de chanure bien nette et mon
cuyras iusques puisses forment coupper icell
a vng cousteau. Lors la prendras et la pillera
auecques vne liure damendes ensemble a mo
e du pain gratuse:et mesleras tout ⁊ dissoluiras auecques
ust maigre ⁊ feras tout passer par lestamine dedans ton p
lequel mys au feu tourneras ⁊ remeneras bien souuent auec
vne cuillier. Finablement quant sera pres que cuyt mettr
dedans demye liure de succre:demye vnce de gingẽbre vng p
de saffran ensemble deaue rose. Et quant sera cuyt ⁊ mys a
escuelles inspargiras dessus des espices doulces. Cecy me se
ble que soient les baricolles de senes: car de plusieurs choses p
balles et bonnes sen fait vne malle composte:et improballe
ce que ceste viande est de difficille concoction donne fastic ⁊ g
douleur.

¶ Potaige fait de chair.

Dix connies boilleras tresbien vne li
de la tetine grasse de la truye ou de la g
se des roignons du veau ou du sein ⁊ a
de pourceau. Et quãt sera cuytte ⁊ deco
pee y adiousteras demye liure de from
ge vieulx tãt gras q̃ pourras ⁊ auec ce
herbes odorantes bien decouppees:poy
gingẽbre ⁊ girofle pareillemẽt ⁊ mesler
tout ensemble aulcuns y adioustent la poictrine du chappon
lee laquelle est bien ceante. Tout cecy inuoluiras en bonne
rine qui soit este bien pestrie ⁊ redigee delieement en forme d
fueillet de papier ⁊ ce a la grandeur dune chastaigne: et qua
sera tout inuoluy et couuert le cuyras au iust gras coulour
saffran. Ne veult guieres cuyre mais veult estre inspargy
le plat de formaige gratuse ensemble despices doulces. Ce
viande se peult faire pareillement de la poictrine dug fais
perdrix:gelines:ou daultres plusieurs oyseaulx.

¶ Macarons en potaige.

En eaue doulce tu pistriras tresbien de la farine blanche deliemẽt passee auec vne glere doeuf ou plus selon que vouldras faire et auec eaue rose: apres auec les dois feras tes macarons bien deliement ainsi que petis vermiceaux puis les feras bien seicher au soleil et se garderont par deux ans ou plus. Et ces macarons ou petis vers de aste quãt les vouldras faire cuyre les mettras empres le feu ar lespace dune heure au ius gras & mys sur tes platz ou escuelles les conbiras auec le fromaige grauise & espices douces: et l est iour de ieusne les pourras faire cuyre au ius damendes et ist de chieure: mais pource par ledict lait ne requiert pas estre nt cuyt tu les feras par auãt en leaue vng peu boillir & puis adiousteras & mettras tõdit lait: & quãt seront cuytz souuiene toy les inspargir de succre. Et telle facon de cuyre est formẽt mblable a toute viande & potaige faict de farine: & qui veult s peult colorer auec du saffrãse nest que fussent cuytz en lait.

¶ Potaige dherbes.

Etz dedans leaue feruent au pot les fueilles des vitz ou des sermens quant sont tendres: & aussi les fueilles des bourraches et puis le lieue tout a coup: & les decouppe apres sur quelque table au net auecque du persil et de mente a vng cousteau: & quãt seront couppees & puis pillees au mortier finablement les mettras dãs vng pot et les feras cuyre & boillir vng peu au ius gras t quant sera cuyt linspargiras de poyure.

¶ Rys aux amendes.

Our dix conuies auras demye liure de rys et le laueras deux foys ou troys en leaue chaulde et laue cuyt estẽdras icelluy dessus quelq̃ table au net iusques leaue sen soit yssue & escoulee: apres quant sera mis dedans le mortier auecques vne liure damendes plumees pilleras tout ensemble

et auec de leaue fraiches feras passer par lestamine dedans to pot et la dedans y adiousteras demye liure de succre ⁊ les fera cuyre a petit feu loing de la flãbe sur les charbons en remenan souuent ladicte potee auec vne cuillier tout alentour du pot: e conuient que boille demye heure. Semblablement se pourro cuyre en laict de chieure: mais pource que ledict potaige soue tesfois se trouue rime ⁊ prent fumee sil aduient par ceste fac y peuly remedier. Et osteras ton rys doulcement sans touch alentour dudit pot ne au fons ⁊ le remettras dedans vng au tre pot q̃ soit bien net ⁊ auras quelque linge blãc ⁊ net sur to et mettras icelluy en troys ou quattre doubles ⁊ ainsi ploye moilleras en leaue fraiche apres reployeras icelluy ⁊ le presse ras auec les mains pour en faire yssir leaue. Et quãt sera es assez serre ⁊ exprime: le mettras nettement dessus ton pot en toupant la bouche dicelluy aptement. Et de brief aultresfois f ras tout ainsi iusques ayes attire ⁊ mys dehors toute la fum dudit rys ⁊ cest le seul remede en telz cas. Tout ainsi quest d dessus du rys tant de lappriester que dudit remede datirer la f mee ⁊ rimeure: tu peuly entendre que se peult faire a lorde a millet grueu ou auenat ⁊ tous aultres telz semblables.

Potaige damendes.

Es amendes tu pilleras vne liure ensẽble la mi te du pain blanc remoillee ⁊ tout bien pille ⁊ diss uy en eaue fraiche consequentement le feras pas par lestamine dedans ton pot. Et tout ainsi que dessus dit feras cuyre: non oubliãt dy mettre dem liure de succre veullent peu cuyre ⁊ est plus plaisant et aggre ble liquide et cler que quant est espes aulcuns y adiouſtent leaue rose.

Peau de chappon en potaige

Vant ton chappon sera boilly coupperas ic luy doulcement alentour et luy osteras sa p au principallement celle quest alentour du Et decouppee ladicte peau | et mise en piec la feras cuyre de rechief p demye heure au i gras ⁊ y adiousteras du saffran pour y donn

ras du saffran po' y dōner couleur ⁊ mis sur le plat ou escuelles inspgiras ꝑ dessus espices ⁊ fromaige gratuse. De ceste viāde se delectoit fort nostre archigal quāt il en pouoit souuent auoir.

¶ Ciches rouges en potaige.

Vne liure de ciches ou pl⁹ laueras en eaue chaude: ⁊ laues ⁊ mis dedans le pot sans eaue mesleras iceulx auec tes mains par bon espace en sēble demye vnce de farine vng peu dhuyle: et du sel vingt grains de poiure grossemēt pilles et cynamōme passee: apres les mettras empres le feu auec trois metretes deaue de la saulge du rosmarin ⁊ des racines du persil decouppees menuement ⁊ tout ainsi les feras boillir iusques soyēt rediges a. viii. escuelles. Et quant seront pres q̄ cuytz instilleras vng peu dhuyle dedans. Et se tu veulx redit ius pour malades uy mettras gueres dhuyle ne despices.

¶ Ius ou potaige de courge.

Tu cuyras la courge decopee au ius ou en eaue auec vng peu doignons et puis la feras passer par vng cuillier perce dedans ton pot ou y aye du bon ius gras vng peu de verius ⁊ saffran ⁊ quant aura vng peu boilly losteras du feu: et quant sera aulcunement refrigere y adiusteras deux roux doeufz batus ensemble vng peu de fromaige vieulx gratuse ⁊ remeneras souuent ta potee. Finablement mys aux escuelles mettras par dessus des espices.

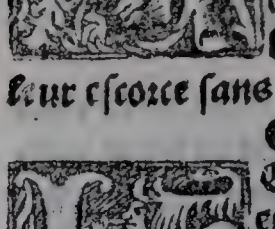
¶ Laict en courge.

Puis que auras bien boilly la courge ⁊ apres exprimy son eaue feras icelle passer par lestamine ou par la cuillier percee dedans ton pot: puis la feras boillir auec ius damendes ⁊ lait de chieure Et finablement y mettras du verius ou succre son la volupte | et goust de ceulx que tu vouldras.

¶ Carabasse a la catelanne.

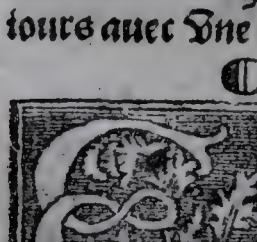
A courge que les catelans dyent carabasse bien mondee tu mettras dedãs ton pot auec du lard seullement. Et la tu laitras icelle cuyre sur les charbons par lespace de quatre heures ou enuiron remenant souuenteffois ta potee auec vne cuillier. Apres y adiousteras du ius gras saffrãne composte & meslé en succre & espices. Aulcuns y mettent encores deux rouy doeufz batus ensemble du Verius et fromaige atuse comme est dessus dit au ius & potaige de la courge.

Iust au potaige de feues fraiches ou daultre legun.



Iust que les amendes tu plumeras les figuees en eaue chaulde et puis les mettras au pot sur les charbons auec du ius gras & chair sallee: et quant te sẽbleront pres que cuytes & y mettras du persil & mente decouppes menu & ainsi semblablement peusy cuyre tout aultre legun: en leur escorce sans oster icelle comme auons fait ausdictes feues.

¶ Potaige en ieusne appelle Verzuse.



Es amendes ensemble tu mesleras mondees en eaue chaulde et pillees au mortier: la myette du pain remoillees en Verius | puis y adiousteras du ius de lorange et vng peu de succre & deaue rose et bien petit de saffran: & tout cecy feras passer dedans ton pot par lestamine. Et feras boillir loing de la flambe sur les charbons remenant touiours auec vne cuillier ta dicte potee.

¶ Potaige en ieusne appelle leucophage.

En vng mortier tu pilleras vne liure & demye damendes leuees leurs pelliculees. Et quant serõt pillees y adiousteras de la miete du pain remoillee au ius des poys: et aussi demye liure de la poulpe: dung poysson de mer: ou deaue doulce: principallement dung ius boilly & pour

diſſoluir leſdictes amandes pain ⁊ poyſſon pilleras ⁊ meſleras enſẽble du ius de lozange ou du Verius eaue roſe demye liure de zingẽbre ⁊ demye liure de ſuccre. Et quant ſera tout redige en vng corps le feras paſſer ⁊ le tranſmettras dedãs toy pot par eſtamine ⁊ le feras vng peu boillir loing de la flambe ſur les charbons: ⁊ ſouuiengne toy de le remener continuellemẽt. Cesy curryſt peu ⁊ demeure longuement en leſtomach repimiſt la colere/tolliſt lardeur de lozine: ⁊ augmente generation.

Poys en ieuſne.

EN temps de ieuſne tu pourras cõfire les pois auec lait damendes par la raiſon deuant dicte. Ceſte viande euitera pandagaſte pource queſt de tarde concoction: augmente melencolie ⁊ nuyſt auy nerfz.

Potaige dherbes appelle iote.

CEs herbes miſes en leaue feruẽt et bien toſt leuees decoupperas menu: ⁊ decouppees pilleras icelles au mortier. Et quant ſeront pillees les feras bien boillir tant que ſoyent cuyttes et adiouſtant du ſuccre ce que te ſẽblera eſtre aſſez. De ceſtuy potaige vſera Celius lequel va tard ⁊ a peine a chambre: ⁊ cõbien que ne nourriſſent gueres et ſoyẽt de tarde concoction: elles meuuent ce nonobſtant le vẽtre: laſchẽt luy: augmentent geniture et mitiguent lardeur de lozine.

Aultrement potaige dherbes.

CEs herbes ainſi quil eſt dit deſſus cuyttes et decouppees cuyras au ius gras de la chair de thuyle ou du beurre: nourriſſent peu: ſont de legiere cõcoction: laſchent le vẽtre: repriment la colere.

Potaige de cheneue ou de la granne du chanure.

La semence du chanure laisseras en leaue pa
vng iour et vne nuyet celluy qui noyera pa
dessus comme vin ⁊ inutile osteras ⁊ ceulx di
fons ensemble des amēdes mondees pillera
et quāt serōt pillees dissoluiras en ius de poi
et y adiousteras vng peu de succre ⁊ deaue ro
se et cuyras tout ensemble ⁊ longuement le remenant manite
foys du cuillier. Cestuy potaige cassius reprouue grandement
et dit quil nya nul aultre tant insalubre et dommaigeable:

¶ Choux a la rommaine.

Avec les mains tronceras et rompras tes
choux ⁊ getteras iceulx dedās leaue chau
de et feruante. Et qnāt seront demy cuyt
leueras celluy ius et les transmueras en
aultre pot et inuoluiras ensemble du lar
bien pille: Et oultre ce y adiousteras autā
de ius gras que sera necessaire et ainsi les
laisseras vng peu boillir pource q̄ ne veu
lent gueres cuyre. Cestuy nuyst a lestomach et a la teste ainsi
que auons dit dessus au chappitre des choux: ⁊ a ceste cause no
stre cornely encores que soit tromain haist lesdictz choulx com
me permicieulx et dommaigeables.

¶ Potaige iaune et saffranne.

Pour douze conuies pilleras vne liure damēdes
ensemble leur pellicules et membres: ⁊ y adiou
steras la poictrine du chappon boilly ou daultre
bon oyseau quattre roux doeufz demye liure de
succre: vng petit de cynamomme et gingembre
et vng peu de saffran et le dissoluiras tout auec du ius gras et
vertus: ⁊ quant sera dissoluy le infondiras ⁊ mettras dedans
ton pot p lestamine ⁊ le feras cuyre p lespace duue heure loīg de
la flābe sur les charbons en remenant souuēt la potee aulcuns
ya ce pendant q̄ boillist q̄ mettent ⁊ infondent parmy deux vn

ces deaue ou de beurre frais et mys sur les escuelles inspargis-
sent despices nourrist bien & si est de tarde concoction: toutesfois
engresse cõmeut luxure & prouffite a ceulx qui sont dangereux
du foye & du cueur.

¶ Potaige de fleur de seuz.

Douze conuies en temps de ieusne laisse-
ras demourer dedans leaue fraiche par les-
pace dune heure troys vnces de fleurs sei-
ches de seuz: & exprimee leaue de celles flo-
la moytie pilleras ensemble vne liure & de
mye damendes mõdees & y adiousteras de
la miette du pain blanc remoillee demye li
ure de succre petit de gingembre: & si veulx
iaune vng petit de saffran tout cecy passeras par lestamine de-
dans toy pot. Et quant commencera a boillir y mettras dedãs
lautre moytie de tes fleurs entiers. Et quãt sera cuyt le presen-
teras a table & inspargiras des espices par dessus. Cestuy po-
taige encores & nostre Labeo non seullement au goust: mais en
cores au sentir le reboute et desprise: si est il ce nonobstant vtil
et prouffitable a la poictrine au foye: melencolie et a ceulx qui
sont veyes des emorroides ainsi que auons dit dessus au chapi-
tre du seuz.

¶ Potaige de fleurs de seuz ap-
pellez zanzarelle blanche.

Dur dix conuies pilleras bien vne liure damen
des mondees ensemble vng peu de fleurs de
seuz tout pille & dissoluy en eaue fraiche le man
deras dedans toy pot par lestamine. En reser-
ueras toutesfoys vng peu pour dissoluir deux
pains gratuses dix gleres do ufz bien batues et
demye liure de succre: lequel surplus et reseruation mettras de-
dans tondit pot quant commencera a boillir. Ne requiert point
estre tourne du cuillier: mais quant se commencera a espessir le
mettras dessus tes platz ou escuelles et presẽteras a table aux
conuies. Et souuiẽgne toy de inspargir des espices doulces par

dessus. De cecy vsera aristophene pource que est bon a adoulcir la poictrine et meut le ventre.

¶ Potaige de cataloigne appelle leucophage.

Dur dix conuies tu pilleras des amandes mondees et les dissoluiras au ius gras de veau ou des pouletz puis les feras passer ensemble deux vnces de farine de ryz par lestamine dedans le pot comme il est dit dessus frequentement et y feras du feu lentement par lespace dune heure: le remsnant souuentesfoys que ne tiengne entour du pot: finablement y adiousteras demye liure de succre a la poictrine dung chappon boillie a pillee. Et quāt sera cuyt y mettras deaue rose et mys sur les escuelles incontinēt, inspargiras des espices doulces et presenteras a table. Nourrist bien et encores que soit de tarde concoction: engresse le corps/ayde au foye: serre le ventre: et pource nuyst a ceulx qui ont la colique passion.

¶ Sensuyt le huytiesme liure des condimēs appellez vulgairement saulces.

Voir descript iusques icy tant des variatiōs des viandes nestoit pas assez/satiffait si ie neusse explicque a mys en ce liure les condimens saulces et esperons pour exciter lappetit perdu a le goust endormy: lesqlz condimens ou saulces ie approuue a tiens estre bons vtilz a necessaires si y cause de maladies grandes chaleurs a honneste labeurs a trauailz loy eust perdu le desir a goust de manger. Mais si par vne superflue opulence si par luxure immonde par intemperance desordonnee loy vse a prent iceulx ainsi quon fait cōmunement au iourdhuy ie ne les indique pas seullemēt destre a reprouuer: mais destre expelles et condāmes totallement cōme inutilz a iniz a vehemēs instrumens de luxure a desordōnance. Et iay veu nōpas a cōme seul

lement ou les gens viuent a grans triumphes: coustz despens mais encores en aultres citez riches & delicieuses tãt dytallie de france que dailleurs plusieurs gens estre tant adonnes au vẽtre & a la gueulle quil perdoient lappetit de manger par crassitude & grant epulance de viandes & p frequentre et indigeste replecion de manger. Et ce conqueroient de ce quilz ne pouoyent bien engorger toutes viandes a leur voulente desordonnee soy offrans de donner grans dons et premiacions a tous ceulx qui leur pourroient exciter aulcunement leur estomach clos & charge: et leur gueulle questoit endormie & mortifiee en voracite et crapule. O dieu immortel quant grant tresor se cõsumist en tel desordre & quant grans richesses perissent: mais il mest plus seur retourner a moy propos & premiere institucion que irriter ainsi & commouoir lire & colere diceulx qui viuent intemperecement veullent estre veuz modestes: parez & attrempes. Dz doncques pour les bons qui trauaillent et de corps et dentendement & mainteffoys par maladies: laschetez: ennuytz: froydures ou chaleurs & aultres mains contraires accidens ilz perdẽt le goust & appetit des viãdes & desir de manger. Et aussi pour reprimer corriger & amender la malice de plusieurs viandes & la indisposition du temps ie proposeray condimens ou saulces par lesquelles pourrons trouuer goust de manger et lindisposicion des viandes et du temps se amenderas grandement & par ainsi consequemment ilz pourrons viure en honneste volupte et sante & continuer leur labeur & trauail. Et premierement est de scauoir que toutes saulces ne sont mye bonnes en tous tẽps ains aulcunes sont bonnes en este & en temps de chaleur qui ne vauldroient en yuer ne en temps de froit. Et par le contraire en ya qui sont propres yuer qui seroyent malles et indescentes pour temps deste. Et pource generallement conuient veoir et lire dicelles premierement: apres particulierement pour les cuyniers verrons la facon de les faire.

¶ Des condimens & saulces quon doit mãger en vng chascun temps et en vne chascune chair: et ce generallement.

Premierement dõcques deuõs scauoir quelles sau
ces et condimens sont appropriees a vng chascun
temps affin que nous nabusons de bailler la sau
ce dyuer en este & celle deste en yuer. Aussi pareille
ment ceste saulce qui appartient a la chair boilli
nest pas bien seante a la rostie & ainsi semblable
ment de plusieurs aultres differences comme verrons. ¶ Les
saulces doncques affin que tu saiches & les condimens qui sõ
appropries en este: sont veriust: aigrest: vin aygre iust lymone
iust doranges ou de migrannes & ce simplement ou miptionne
ment se tu veulx ensemble du succre deaue rose damendes & du
pain toste infondz & macere a lũg des iustz dessusditz sãs y mes
tre ailx ne espices chaudes. Aulcuneffoys aussi loyaliouste es
saulces deste vng peu de serpollet & du persil pour attremper la
frigidite des choses dessusdictes. Et les condimẽs & saulces ap
propriees en yuer sont moustarde: eruque gingembre: poyure: cy
namome: girofle: ailx: saulge mente: serpollet & persil: vin: iust
de chair: vin aigre qui ne soit guieres fort | ains soit prochain a
la nature du vin. Et en temps moyen & attrempe entre chault
et froit loy doit eslire saulces attrempees. Encore se diuersifie
et change les saueurs & saulces selon la raison des viandes par
lesquelles sont faictes | car aulcunes viandes veullent aulcunes
saulces & les aultres en veullent auoir daultres. Et pource
generallement icy parleray apres plus aplain cy dessoubz en par
ticuliers chapitres. Generallement doncques a toute chair de
mouton boillie & semblablemẽt a celle du veau & cheureau leur
saulce propre est saulce verd faicte en este de vin aigre & aigrest
ensemble vng peu despices sans y mettre ailx mais bien du per
sil gingembre blanc aigrest & vin aigre & pain toste remoille et
infondz aubit vin aigre ou aigrest. En yuer celle mesme saul
ce se fait en plusieurs espices & vng peu dail auec de tresbon vi
et vng peu daigrest ou peult souffire la moustarde ou eruque
et la propre saulce de la chair du beuf boilly se fait de poyure & de
pain toste sur les charbõs ensemble le iust de la chair & vng peu
deaue en yuer & en este auec vng peu de poyure & beaucop day
grest & ceste mesme saulce est assez cõuenãte a la chair de pour
eau | pecialemẽt en yuer: et peut aussi souffire la mõstarde ou

la eruque: mais quant on mange la eruque se doit piller auecq̃s des amendes ⁊ se doit destremper auec du vin aigre en este ⁊ en yuer auec du bon vin: se pourroit aussi manger ladicte chair de pourceau froide en este auec vin aigre ⁊ persil au cõmencement de nostre refection ⁊ si les dessusdictes chairs sont mises en paste especiallemẽt le pourceau ⁊ le beuf en yuer y metrons de loignon blanc auec des espices fortes et aigrest en este des espices doulces en petite quantite sans oignon auec du veriust et formaige gras sur le beurre ou si peult mettre des petis oignons en quantite. Et son fait le paste de chair subtille ⁊ tendre ny cõuient point mettre des oignons: mais du laict des amendes en este ensemble laigrest et vng peu despices doulces: et a lendernier si peult mettre vng oeuf batu ensemble laigrest | mais en yuer en lieu daigrest conuient mettre du vin et plus largement des espices. A la chair rostie des connilz ⁊ pouletz ieunes sa propre saulce est canelline en laquelle doit sur tout dominer la canelle ou cynamomme ⁊ estre fondement de toute ladicte saulce: et pource est elle ainsi appellee et ensemble ladicte canelle doibt auoir de la miette du pain blanc ⁊ de laigrest en este ⁊ en yuer du vin. Et a la chair rostie du pourceau la propre saulce est la liqueur qui tombe dicelluy quant est en la broche meslee ensemble du vin ⁊ des oignons en yuer ⁊ en este la saulce verd dessusdicte ⁊ peut souffire la moustarde en yuer ou la roq̃te. La chair rostie des perdris faisãs colombz et torterelles ne quiert saulce que le sel auec vng peu deaue. Et des chapons ⁊ gelines boillis la propre saulce est le iust de leur chair ensẽble des espices doulces: principallement si en leur decoction lon a mis de la saulge: ypope ⁊ persil ⁊ cecy en yuer. Et en este souffit ledit iust ensẽble vng peu de saffran. Et le ius de summites des brotõs des vitz mais des chappons ⁊ gelines grasses en paste ny conuient mettre aultre saulce ne saueur que des espices ⁊ a la fin de laigrest dessusdit en este: ⁊ de tresbon vin en yuer. Et silz sont rostis leur propre saulce en yuer est laillee blanche ou du vin ensẽble la liqueur qui tombe diceulx quant cuysent mesle auec bonnes espices ⁊ specialemẽt vin doulx ou vin cuyt: mais en este fault que soit vin debile ou daigrest et ny conuient pas tant despices.

A la chair rostie des oyes cannes ⁊ autres semblables oyseaulx

qui nagent par leaue leur saulce propre est poyurade noire boil lie en yuer certes sans vin aigre ne aigre ne aigret mais auec du vin: et en este auec du vin ⁊ aigret ⁊ moins de poyure. Et ce cy soit dit superficiellement ⁊ generallement des saulces ⁊ condimens quon fait communement aux dessusdictes chairs: maintenant particulierement ⁊ assez plus soigneusement ⁊ amplement dirons des saulces qui sensuyuent. Et premierement de la saulce blanche et la facon comment se fait ⁊ appreste.

¶ Condiment ou saulce blanche.

SElon le nombre des conuies tu pilleras damẽdes mondees ⁊ adiousteras en icelle la myette du pain blanc remoille parauant au verius et du gingembre blanc ce que taperra estre assez et ce condiment dissoluy en verius ou au iust dorãge transmettras par lestamine dedãs quelque pot ou catin. Et si veulx doulce ladicte saulce y mettras du succre et en beaulx saulciers ou escuelles auecq̃s despices ou sans icelles selon le temps et goust des gens presenteras aux conuies quant mangeront boilly ou poisson. Ceste saulce combien que guieres ne nourrisse et soit de tarde concoction elle ayde au foye ⁊ refraiche icelluy grandement.

¶ Saulce camelline.

TU pilleras biẽ trois tostees ou rosties de pain remoillees parauant en gros vin noir ensemble des raysins passis. Et quant seront bien pillees les dissoluiras en vin noir moust verius ou en vin aigre selon le tẽps et selon que taperra mieulx. Apres y adiousteras de la canelle ou cynamomme pilleras et du gingembre ce qui conuiendra. Et quant sera tout passe par lestamine dedans ton plat ou catin le presenteras a table quãt tu vouldras Est de bonne concoction: nourrist et se digerist bien: engraisse le corps comment luxure et ayde a lestomach et au foye. De ceste saulce me souuient auoir doulcement mange au conuy de philelphe.

¶ Saulce iaune sur le noir.

Tu pilleras des roux doeufz qui soyent durs et les geniers ou periers des poulets & boillis ensemble damendes tostees selon le nõbre de tes conuies. Et quant sera tout bien pille le dissoluiras en vin aigre & verius & puis feras tout passer par lestamine dedãs ton grant plat ou catin y adioustant autant de cynamomme gingembre et succre que sera besoing. Et ce doit cuyre ceste saulce vng peu & colorer de saffran nourrist merueilleusement: ayde au foye est ce nonobstant de dure concoction.

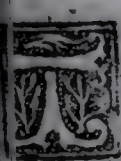
¶ Tucet ou saulce de prunes seiches.

Les prunes remoillees en vin noir & exossees: cest a dire leue le noyau quest dedans pilleras ensemble vng peu damendes non plumees & aulcunes tostees de pain remoillees audict vin noir & tout pille dissoluiras en verius: vi noir mouft ou succre. Et puis apres le couleras tout y adioustant vng peu despices principallement cynamomme: nourrist peu oste lappetit griefue lestomach. Ce non obstant reprimist la colere & refraiche le foye eschauffer.

Saulce verde.

Pille ensemble du persil: serpolet bettes & autres herbes odorantes vng peu de gingembre cynamõme & du sel: apres dissoluys tout en fort vin aigre & fais passer par lestamine en ton catin & si aymes les ailx plus ou moins selon tongoust y en mettras: nourrist peu eschauffe lestomach le foye: est de tarde concoction: ouure toutesfois les opilations donne appetit de manger.

¶ Saulce percicinne.



Tu pilleras bien des amẽdes mondees ensẽble la myete du pain blãc remoillee. Et quãt seront pillees y adiousteras du gingẽbre Et dissoluiras tout en verius vin

noir ⁊ le ius de pommes grãnees ⁊ feras passer par lestamin en ton plat ou catin. Ceste saulce nourrist peu | demeure, long temps en lestomach: reprimist la colere ⁊ prouffite au foye qui est eschauffe.

Dissoluis en verius vng peu de saffran: deux roux doeufz ensemble damendes pillees: ⁊ y adiouste du gingembre pille ⁊ crible: tout passe ꝑ lestamine presẽteras a table en beaulx saulciers ou escuelles | est de tarde concoction nourrit biẽ ayde au cueur ⁊ au foye.

¶ Saulce de raysins.

Es raysis noirs tu pilleras au mortier ensemble la myette du pain blanc: puis y adiousteras vng peu de verius ou de vin aigre affin que ne soit plus doulx que nest necessaire: ce faict tu le feras boillir au feu par demye heure ⁊ y adiousteras du cynamomme et gingembre pilles: ⁊ quant sera refroidy le couleras ⁊ mettras en tes saulciers ⁊ presenteras sur la table. Ceste saulce cõuiẽt a lestomach et au foye: engresse le corps | nourrist bien ⁊ est de facille cõcoctiõ

¶ Saulces de moures

Tu passeras par lestamine en ton catin amendes bien pillees auecq̃s de la myete du pain blanc et le ius des moures pressees cynamomme: gingembre ⁊ vng peu de noix muscade: ⁊ tout ainsi presenteras sur table. Nourrist peu: demeure beaucoup en lestomach: donne fastic et ennuy ⁊ ayde seullement aux dentz ⁊ aux parties de la gorge.

¶ Saulce de cerises ou gryotes.

Es cerises peulx faire | saulce en telle facon qu auons dit des raysins | sont differentes ce non obstant en leur couleur | et saueur y adioustant plus | ou moins des compostes | dessusdictes. Ce | cest prouffitable ou non quant auons par le dessus cerises en auons assez dict: et habon

damment: semblablement se peult faire saulce des cornes.

¶ De la nature & Vertu de la mousterde.

Maintenant seadonne le lieu de expliquer & dire la Vertu et nature de la mousterde et en quel temps se doit semer & comment en deuons Vser Et selon paladius ladicte mousterde se peult semer en feurier en mars octobre & en decembre ayme terre labouree encores q̃ viegne en tous lieux veult souuent estre cerclee: selon yst dhumeur. Et se tu la veulx garder pour semẽce ne la conuient point oster dilecques ne replanter aultre part & se tu la veulx pour en vser & mãger elle sera plus belle & robuste replantee que aultrement. La sememence vielle est inutile tant pour semence que pour en vser et la pourras congnoistre se tu la romps auec les dentz: car celle qui sera verde p dedans sera nouuelle & selle est blãche sera vieille. Dyascorides dit ce nonobstant quon doit eslire celle q̃ nest guieres seiche ne este nuee: & a gros grain & quant lon rompt y celluy est blanc par dedans & moiste & tel signifie estre bon et nouueau. Pline dit que quant est semee| vne foys & aduenue a grant peine peult lon garder quelle ne renouuelle tous les ans audit lieu ou elle estoit & ce a cause de la semence qui tombe: et incontinent prent & verdoye. Et peult lon cuyre les fueilles comme les aultres herbes quon mange. En ya toutesfoys selon q̃l dit trois especes: lune qui est gresle: lautre a les fueilles semblables au rayfort: & la tierce a la semence de la heruque ou roquette. Dit encores ledit pline que la meilleure semence qui soit est celle degypte. Or la Vertu de ladicte mousterde selon galien est calefactiue et desiccatiue au quart degre: et en vser souuẽt engendre malles humeurs. dyascorides dit oultre ce quelle esthauffe & merueilleusement quant lon masche icelle. Et se on la pille tresbien et mesle auec eaue ensemble ydromel est merueilleusemẽt attrempee. ¶ Et son en gargarise la gorge vault es apostumes qui sont au fons: et racine de la langue et a lantique aspre de la cane & poulmon. Et mise pillee pres du nes fait esternuer Et pillee grossement et donnee en breuaige vault auy fie-

ures periodisses & a la durte de ouyr & comement des aureilles Pareillement y est boy ce ius mis dedans icelle. Et selon le dessusdict plme lieue la douleur des dentz & auec la gresse des oyes Vault a la gratte & Vlceres de la teste. En tout cecy la saulua ge est de plue grant effect que la domestique. Pictagoras a do ne le prīcipal des herbes & des saulces a la moustarde pour cau se de sa grant Vehemence & de son goust picquant & fort nya ch se qui plus penetre es narines & cerueau quelle fait. Et afferme son quelle discutist & met dehors le Venin des serpens et des boulletz pour sa grant Vertu chaulde & seiche & est Vtile a lest mach ayde es Vices du polmon: lieue la touz antique & fait facillement cracher: son la donne Voulentiers a ceulx qui soufpirent & leur est fort bonne Elle purge oultre ce sentemens & nettoye toute la teste par sternuacions: mollifie le Ventre: cōmeut a pisser & les fleurs aux femmes rompt & tollist les flumes: emise sur quelque Vlcere du corps monstre auoir force & Vertu de bruster: elle est toutesfoys nuysante es yeulx selon que dit Villa noua a cause de son acuyte. Auicenne dit quelle eptenue et diminuist la ratte donne soif & desir dhabiter a femme mondifie les humeurs de la teste et son eaue distillee est bonne a toutes douleurs des aureilles et se on huyle pareillement. Et aulcuns ont dit que son la boit a ieung fait boy entendement.

¶ La facon de faire la moustarde.

A moustarde tu pilleras remoillee eyeaue premierement: et souuent icelle remuee a cause q soit plus blanche et attrempee et adiousteras ey icelle des amendes pillees a part semblablement & de techief pilleras tout ensēble la miette de pain remoillee finablement tout dissoluy ey Vetius ou ey fort Vin aigre feras passer par lestamine. Et si la Veulx doulce metz y choses doulces: si aigre choses aigres plus ou moins selon ton goust y adiousteras. Eschauffe lestomach et le foye: diminuist la ratte fait auoir soif et instimule & commeut a luxure.

¶ Moustarde rouge.

TO pilleras ou mouldras moustarde:raysins passis: tostees de pain vng peu de cynamomme ou a part ou tout ensemble et puis le dissoluiras en verius ou en vin aigre ensemble vng peu de moust:et finablement feras tout passer par lestamine en ton catin. Eschauffe vng peu moins que la premiere fait a-oir soif et ne nourrist pas acommodeement.

¶ Moustarde a petis pains pour porter.

MOustarde et raysins passis bien pilles mesleras ensemble vng peu de cynamomme et de girofle et de ceste mixtion feras tes petis pains lesquelz seiches sur vng tableau porteras auecques toy la ou vouldras. Et quāt en vouldras vser dissoluiras iceulx en verius: vin aigre ou moust ne se differe guieres a la vertu nature et complexion des aultres dessusdictes.

¶ Saulce celestine en temps deste.

LEs moures des buyssons pillees mesleras auec des amendes et adiousteras vng peu de gingembre et les dissoluiras en vin aigre ou veriust passeras par lestamine: nourrist peu est de tarde concoction et donne ennuy ou fastic ayde toutesfoys au foye.

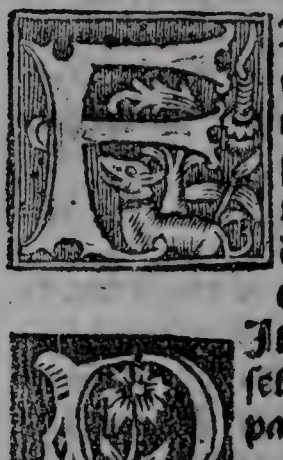
¶ Poyurade iaune a poysson.

FAis boillir des tostees de pain en vng peu de vin aigre de vin noir et vin cuyt:et quant seront cuyttes feras passer par lestamine ⁊ y adiousteras des espices aygres ⁊ doulces et si le veulx iaune y mettras du saffran. Nourrist tresbien est de bonne concoction eschauffe le-omach ⁊ le foye:rompt et destruit les flumes ⁊ catarres.

¶ Aillee de noix ou damendes.

Dy amendes ou noix demyes pillees tu adiou
steras ce que vouldras des ailx bien mondee
et les pilleras tresbien ce que sera de besoing
inspargissant continuellement vng peu de le
aue que ne facent huylle. Et quant sera tou
bien pille y adiousteras de la myette du pain
trempee au iust de la chair ou des poissons: & de rechief pilleras
tout ensemble: et sil est trop dur les pourras dissoluir cõmodee
ment dubit iust. Se peult conseruer par long temps ainst qu
auõs dit de la moustarde. De ceste saulce nostre pompee est de
reuy grandement encores que ne nourrisse gueres et demeur
longuement en lestomach: et nuyst et griefue auy yeulx et es
chauffe le foye.

Taillee plus coloree.



Ais laillee tout ainsi quil est dit dessus excepte
que ne la dissoluiras point en eaue ou en iust
mais en most de raysins noirs exprimis & pre
ses entre les mains: et cuitte au feu par demy
heure. Semblablement se peult faire du iu
des cerises nourrist plus que lautre dessusdict

Du veriust verd ou aigrest.

Ille bien le naritort ou cresson auec vng peu d
sel et puis le dissoluys en veriust vieulx & fai
passer icelle par lestamine toy catiy.

Saulce verd des briotons de la vitz.

O prendras les briotons tendres de la vitz e
les pilleras tresbien & y mettras se tu veulx
le grelet tendre des ailx vng peu de la myet
du paiy & du sel ie ney dis riens pource que ne
se fait guieres viande sãs sel finablemẽt tou
ce dissoluyras en viy aigre ou veriust & feras
passer par lestamine ou catiy nourrist peu refraichye le foye & le
stomach et reprimist la colere.

Vng ail auec des fenoilz doulx pilleras tresbien et puis le dissoluiras de laigrest nouueau ⁊ couleras apres par lestamine: est bon a lenfleure du ventre: nourrist et refraiche le foye.

¶ Saulce roselline.

Les petites roses qui ne sont encores meures pilleras ensemble vne gosse dail: se tu veulx pilles et dissoluis de verius couleras par lestamine en catin.

¶ Saulce de cornes.

Les cornes bien meures macerees ⁊ desrompues auecques les mains mettras dedans ton pot et y adiousteras beaucoup daigrest nouueau ⁊ vng peu de poyure ⁊ du sel: Et quant tout cecy aura boilly par deux heures le feras passer par le tamys ou estamine assez clere en quelque pot pour seruer et garder. Et auec ce pourras coulourer les autres viandes en y mettant vng peu ⁊ nompas grandement pource que serre le ventre ⁊ exaspere la poictrine ⁊ nourrist peu refraiche toutessois le foye ⁊ estaint la melencolie.

¶ Sensuyuent les tourtes ou les tartes.

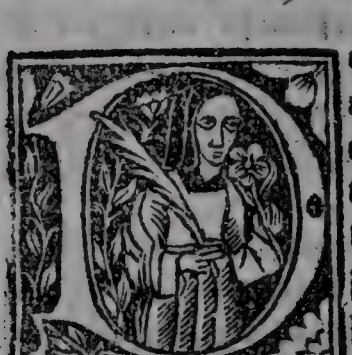
Les tourtes sont ainsi dictes a cause des herbes que lon tort et rompt auec les mains cousteaux ou aultrement: lesquelles lon appelle tartes maintenant et ont inuerty ⁊ obscurcy ce nom anciē de tourtes en tartes: tant sont adonnez a la gueulle ⁊ ventre que ce questoit cler ont obtenebre. Et leurs gueulles dilicieuses demandent a present et veullēt auoir tartes de toutes sortes et facons doyseaulx non mye herbe que faisoyent anciennement: bettes | courges | raues | naueaulx | borraches ⁊ aultres viandes acoustumees leur sont fastidieuses et les laissent manger a moy ⁊ a mon corneli et non sans cause: puis quilz ont richesses or et argent pour en auoir et achepter: lequel ont acquis par maquerelages: flateries adulations: deceptions et aultres malefices non mye par vertus de trauaulx generaulx et louables: tartes doncques ou soyent

pictagorees ou francoyses doresnauant les appellerons.

¶ Tarte blanche.

Ne liure & demye de bon fromaige frais tu pilleras decoppe a beaulx lopins & y adiousteras douze ou quize gleres doeufz demye liure de succre: demye vnce de gingembre blanc demye liure de sein ou dauue de pouceau & autant de beurre frais & du laict ce que te semblera estre assez & mesleras tout ensemble: apres le mettras sur vne croste de paste bien subtille & deliee dedans quelque test ou trappe & le feras cuyre lentement au feu | et pour luy faire mettre couleur mettras des charbõs vifz dessus le couuercle dudit test ou trappe. Et quant sera cuyte & mise hors du test inspargiras par dessus du succre pille auec deaue rose. Nourrist grandement: est de tarde concoction: eschauffe le foye | fait oppilations: engendre la pierre et grauelle & nuyst es yeulx et aux nerfz.

¶ Tarte bourbonnoise.



Ecoppe menu & pille autant de gras fromaige que auons dit dessus a la tarte blãche & y adiouste aps des bettes persil marioleine bien lauez & decoppez quatre oeufz bien batus du poyure pille vng peu de saffray: beaucoup de sein dauue ou de beurre frais & mesle tout ensemble auec la main que soit tout biẽ reduyt en vng corps puis comme est dessus dit la metz en ton test ou en croste de paste sur le feu: & quant sera demye cuyte pour luy donner couleur y metz par dessus vng oeuf batu auec du saffray & sera cuyte quant la croste de dessus commencera a soy leuer. Ceste cy est encores pire que nest la dessusdicte.

¶ Tarte dherbes au moys de may.

Vtant de fromaige tu decoupperas & pilleras que tay dit cy dessus au premier & second chapitre des tartes: & quant sera pille y adiousteras le ius de bettes vng peu de marioleine. Et vng petit plus de saulge bien petit de mẽte.

beaucoup de persil tout pille au mortier et quinze ou seize gle=
res doeufz biē batus demye liure de seindauue ou de beurre frais
et mesleras tout ensemble. Aulcuns ya qui veullent aulcunes
fueilles de persil decouppees seullement ⁊ non pillees demye li=
ure de gingembre blanc ⁊ y adioustent ensemble huyt vnces de
succre. Et tout cecy mesle ensemble dedās vng pot: ou vne poil
le bien oincte font boillir sur les charbons loing de la flambe a
cause de la fumee ⁊ le remenant continuellemēt iusques deuiēt
espes. Et quant est pres que cuyt le mettent en vne aultre poil
le dedans laquelle sera ta crouste ⁊ auec ton test la couuriras
iusques soit tout cuyt lentement a petit feu Et quant est cuyt ⁊
mys sur le plat le conuient surfondre de bon succre et eaue rose.
Et ceste facon de tartes de tant que sont plus verdes de tant
sont meilleures et aggreables. Ceulx qui sont dāgereux de mā
ger choses crues nen mangeront point pource que est darde con=
coction: obfusque les yeulx fait opilacions: engendre la pierre.

¶ Tartes de courges.

Les courges bien mondees pilleras ainsi quil
est dit dessus du formage ⁊ les feras vng peu
boillir ou au ius gras ou au laict demyes cuit
tes ⁊ passees par lestamine en ton catin y ad=
iousteras du formaige autant quil est dit des=
sus demye liure de graisse des roignons ou de
la tetine de truye bien grasse boillie ⁊ decouppee a beaulx couste
aux: ou en lieu de ce si aymes mieulx autant de beurre du sein:
ou de lauue: demye liure de succre: peu de gingembre aucunemēt
de cynamōme: six oeufz: deux bons cuilliers de laict: vng peu de
saffran tout cecy mesleras ensemble ⁊ feras cuyre en quelq̄ test
dingt ou succroute: cestadire auquel soit ta crouste deliee de paste
tant seullement a beau petit feu dessoubz dessus. Aulcuns ya q̄
mettent des fueilles en lieu de la crouste superieur et cuytte ⁊
mise sur le plat linspargiras du succre et deaue rose. De ceste cy
Crassus ne mangera point qui est graueleux ⁊ est vexe de pas
sion colique aussi est elle daultre de difficille cōcoction ⁊ ne nour
rist guieres bien.

¶ Raues: poyres: ou coings en tarte.

Tu adiousteras es raues es poires ou aux coings bien cuytz soubz les cendres et charbons: et bien pilles: tout ce forment que auons dit de la tartre des courges et curas tout ainsi. Ceste facon de tartre deuorera. Bracus qui est fort affame et se complainct de sa luxure morte et endormie.

¶ Tarte de pain gratuse ou de farine.

Une liure de formaige bien frais pilleras iusques soit quasi conuerti et redige en forme de laict: et y adiousteras huyt ou dix oeufz bien batus de = mye liure de succre: trois ou quatre vnces de farine ou en lieu de ce la myette du pain blanc remoillee et mesleras tout puis le mettras dedans la poille bien oincte dauue ou de sein sans croste et le feras cuyre gentement aux charbons tant dessoubz que par dessus. Et quant sera cuytte y mettras du succre et eaue rose. Hyrcus ne leschera point de cecy lequel par sa grant douleur de couste souuentessoys nous garde de dormir par son cryer.

¶ Tartre des fleurs du seuz.

Uy fleurs du seuz mesleras tout ce que auons dit dessus a la tartre blanche. Ceste cõposicion toutesfoys doit estre plus espesse que lautre a cause que les fleurs puissent estre inspargies y tout ceste tartre encores que ne soit gueres norissant et soit de tarde digestion restouyst ceulx qui en mangent souuent. Et de ce mangera Celio q̃ surmonte saturne en melancolie.

¶ Tartre des brotons des Uitz ou des roses rouges.

Es summites tuprendras et brotons tendres et nouueaux des Uitz et demy cuytz les decoppetas menuement et semblablement pourras faire des roses rouges: Mais aus dits brotons des Uitz decoppes tu adiousteras du formage frais bien pille ou gratuse et parauant la tein

ne boillie & pillee ou en lieu de ce se mieulx aymes de lauue ou du beurre Vng peu de gingembre et aulcunement plus de cynamomme de succre ce que sera assez & mesleras tout & le mettras empres le feu en Vne poille succroustee cest a dire ou soit la crouste de paste & que auec ce soit bien oincte. Et quant sera presque cuyt tu perceras ou decouperas la crouste superieur en plusieurs lieux & quant sera cuyte inspargiras du succre largement p dessus auec eaue rose. Ceste tarte encores que soit agreable a lestomach pource que ayde au foye et reprimist la colere elle norrist toutesfoys peu & est de tarde concoction & si evaspere et griefue la poictrine.

¶ Tarte de rys.

Stens le rys qui sera este cuyt ou au laict ou au iust gras sur quelque tableau iusques coute la humidite soit exprimee et ealee puys adiouste y dedans quelque catin: Vng peu de formaige frais bien gratuse dix gleres doeufz bien batus du succre ensemble de leaue rose. Et si veulx y adiousteras Vne cuilleree du laict & tout dissoluy en la poille fe as gentement cuyre obseruant ce quest dessus dit en tarte blanche. Ceste cy toutesfoys requiert auoir moins de formaige que a susdicte nourrist beaucoup ayde au foye augmente generacion demeure longuement en lestomach obfusquent les yeulx en rendre graueile & fait opilacions.

¶ Tarte despeaulte au daueine.

Espeaulte ou laueine mondee bien cuytte au iust gras estendras sur ton tableau pour essuyer & seicher apres lumeur expressee mettras ladicte aueine ou espeaulte en ton catin & y adiousteras Vne liure de formaige frais & demie liure de vieulx biē pille ou gratuse les oignōs & gresse de pourceau ou de veau bien cuytte & decouppee menuement auec Vng cousteau ou deux: despices & succre ce que sera assez: quinze oeufz batus auecques Vng peu de saffran et mesle tout iusques soit redige en Vng corps: puis mis en quelque poille bien oincte & tant seullement couuert de crouste au dessus ygras ainsi q̄ les dessusdictes. Et quāt sera cuytte inspargiras

sucre & eaue rose p dessus. Nourrist beaucoup: ayde au foye: e
de griefue cõcoctiõ: fait opilaciõs: & engẽdre la pierre & grauelle

¶ Tartre de chair.

Tu bouilliras la chair du veau: cheureau ou d
chappon bouillie & enervee decoupperas icell
menuement & pilleras au mortier: & puis y a
iousteras vng peu de formaige frais et autã
de vieuly pille ou gratuse: vng peu de persil &
mariolaine decouppee: quinze oeufz bien batue
les roignons ou gresse de pourceau: ou la tetine de veau decoup
pes menuement: de cynamõme & bien petit de gingembre et d
saffran seullement pour donner couleur et le feras cuyre ainsi
que est dit de la tartre blanche. De ceste mangerent scauro & cel
lio lesquelz changeroient voulentiers leur macillance en gresse
certes nourrist grandement: engraisse le corps: ayde au foye: fait
toutesfoys opilacions & engendre la pierre & grauelle.

¶ Tartre de chataignes.

Chataignes boillies & pillees au mortier et
transmises par lestamine auec vng peu de
laict dedans vng catin ou plat mesleras
ensemble tout ce que auons dit cy dessus
au chapitre de la tartre de lespeaulte ou q
ueine & si la vieuly iaune & saffranee y ad
iousteras du saffran. De ceste cy me con
uye souuẽt mentaigner: nourrist beaucop
excite lappetit: engraisse le corps: est toutesfoys de tarde conco
ction: enfle lestomach et entrailles: fait la colique et nuyst a
la veue.

¶ Tartre commune.

Du formaige: huit oeufz: bõne gresse ou de po
ceau ou de veau ou vng peu de beurre selon le
temps du pain gratuse ou pille ensemble le iust
de saffran & gras: mesleras bien iusques soit re
digé en vng corps: et le cuyras en telle facõ quil
est dit a la tartre blanche. Ceste cy a plus de
mal que de bien en soy.

¶ Tartre de millet.

LE millet bien pille laue ⁊ monde cuyras estroictemēt en laict de chieure ou de vache: cuyt que soit le mesleras auec d̄ la farine ⁊ deux gleres doeufz: ou si aymes mieulx la dissoluir auec du laict le inuoluissant ⁊ remenant tresbien auec la cuillier ⁊ inspargissant du succre: apres estandras tout gette hors du pot sur tondict tableau. Et quant sera vng peu refroidy auec de lauue enfriras de beaulx loppins longz en la poille: fritz ⁊ colorez q̄ soyent les mettras sur le plat et infondiras de succre ⁊ deaue rose. Sēblablement se peut faire en tēps de ieusne cōmutant et permuāt le ius damēdes au lieu du laict: ⁊ lhuyle en lieu de lauue. Semblablemēt du rys peulx faire ⁊ sera plus doulx ⁊ plus salutaire: nourrist peu est de concoction tarde: restraint le ventre ⁊ nuyst es yeulx.

¶ Tartre de cerises ou gryotes.

LEs cerises aigres q̄ sont dictes gryotes exossees pilleras au mortier: pillees que soyent y adiousteras des roses rouges bien pillees: vng peu de fromaige frais et du vieulx pilles ou gratuses vng peu de poyure: aussi peu de gingembre aulcunement plus de succre: quatre oeufz bien batus. Et tout mesle ensemble feras cuyre en la poille bien oincte et subcrostee a petit feu: ⁊ yssue du feu la surfondras du succre ⁊ eaue rose. Ceste ly ne differt pas grandement a la nature ⁊ vertu de la dessus prochainement dicte: toutesfoys est plus appetissant ⁊ tollissāt mieulx la colere.

¶ Tartre danguilles.

VNe anguille escorchee ⁊ mise a beaulx loppins feras bouillir vng peu: ⁊ ce pendant le ius des amendes auecques du verius et eaue rose feras passer par lestamine en ton catin: et sera bon se tu veulx dy mettre ⁊ piller des raysins passis ensemble trois ou quatre figues seiches pour le faire plus espes. Et oultre ce auras des espinaches et

persil & les desrõpras auec la main & feras vng peu frire a lhuile plus vne vnce de raysins passis et vne aultre vnce des pignons: gingembre poyure cynamomme & vng peu de saffra mesleras tout auec les mains iusques soit redige en vng corps Et tout bien mesle mettras en la poille bien oincte et sucroute comme dessus est dit colloquãt les troncz & loppins de la dessudicte anguille bien apoint par dessus. Et quant sera demy cuyt y mettras dedans vng peu de verius deaue rose & de succre pales trouz qui doyuẽt estre dessus la croste superieur en plusieurs pays. Et finablement cuyt la presenteras a tes ennemys pour ce quelle est plus friande a manger quelle nest saine.

¶ Tartes de dates.

Mendes bien pillees dissoluiras en ius de poisson & eaue rose & dissoluyes les transmettras par lestamine en ton catin. Et oultre ce tu pilleras au mortier ou as pillé lesdictes amendes demye liure de dates escossees cest a dire sans noyau: vng peu de raysins passis: quatre ou cinq figues troyes vnces de tyz bien cuyt & decoupperas auec vng cousteau vng peu de persil des espinoches et mariolaine soyent par auant estes desrompues auec la main & fris en huyle. Et seroit bon auec ce decopper les entrailles & graisse du poisson & y adiouster oultre ce vne vnce de raysins passis de corinthe: demye liure de succre vng peu de cynamomme aulcunement plus de gingembre: bien petit de saffran ensemble ou a part pillees & mesles auec les choses dessusdictes. Et affin que soit plus espes y peuly mettre demye vnce de amydon: & puis estendras tout dedans ton test bien oingt & subcroute & par dessus plantaras: & mettras par tout des pignons bien netz mondes. Et ceste facon de tarte veult cuyre a petit feu & estre bien subtile et delyee: & quãt est cuytte la surfondras de succre & eaue rose: nourrist bien & grandement est de tarde concoction: ayde au foye corrompt les dentz & augmente la flume.

¶ Tarte blanche.

Tu dissoluiras vne liure damendes bien pillees en eaue rose ⁊ en ius de rys forment cuyt ⁊ feras passer par lestamine dedans le mortier. Apres tu pilleras dudict ris bien cuyt huit vnces auec lesdictes amendes y adioustant de la mydon demye liure de succre | vne vnce de pignons vng peu pillez au mortier: tout cecy mesle tu estendras en ta poille bien oincte et subcroustee ⁊ mettras sur le feu. Et quant sera demy cuyt y mettras des fueilles par dessus: et puis quant sera bien cuyt inspargiras deaue rose auec du succre. De ce cõuieroye vou entiers. Cassiot si nestoit sa colique: nourrist bien ayde au foye et commeut luxure.

¶ Tartes de cyches rouges.

Tu pilleras les ciches rouges cuytz auec le' ius ⁊ vng peu deaue rose. Et quãt seront pillez les feras passer par lestamine en ton catin ⁊ y adiousteras vne liure damendes tellement pillees que ne les conuiengne point passer ꝑ lestamine: deux vnces de raysins passis: troys ou quatre figues ensemble pillees. Outtre e vne vnce de pignons demy pillez tant de succre ⁊ deaue rose ue soit souffisant | cynamomme ⁊ gingembre pareillemẽt mesteras ensemble ⁊ puis le mettras en ta poille bien oincte et subroustee ⁊ estendras gentement. Aulcuns y adioustent damydon a cause que soit plus espesse ⁊ tenante: ⁊ quant est pres que uyte y mettent du feu par dessus pour la coulourer ⁊ doit estre ubtile ⁊ deliee: ⁊ veult estre inspargie de succre ⁊ eaue rose: ayde eullement au foye ⁊ ventre.

Tartre pandodope.

Pille ensẽble vne liure de pois boillis: les entrailles | des poissons cuytz ⁊ les oeufz de la truyte ou tanche | vng peu de persil: aulcunemẽt de mente bien decoppez | ⁊ y adiouste du succre | cynamõme gingembre ce qui conuiendra | et tout ce bien pille dissoluis en eaue rose | et le fais cuyre en vne oille bien oincte tout ainsi que les aultres. Et toutes les tar=

tres pourras faire plus coulourees auec du saffran ou plus a
gres selon ton arbitre: sont toutesfois de mauluais aliment.

¶ Tartre au ius.

Tu feras ta croste semblablement comme fais au
pastes: & quāt sera bien pestrie faicte & redige
en forme de tartre ou de paste la rempliras d
farine affin q̄ se puisse soustenir par tous qua
tiers & mise en ton test feras cuyre icelle & dese
cher tout ainsi bellemēt au feu. Apres leuee la
farine et crouste superieur y mettras des pouletz boillis ou des
pygeons mis en belles petites pieces ou petis loppins ensemble
du ius damendes: deux roux doeufz: Vng peu de saffran, gingem
bre, cynamomme Verius & ius gras: et quant sera cuyt le gette
ras hors du four et surfondras par dessus deaue rose & succre c
ste facon de tartre. Esculapio tommain loue grandement pour
ce q̄ nourrist fort: ayde a lestomach aux reins & au foye: engresse
le corps et conferme icelluy augmente generation & excite a lu
pure endormye. Et a ceste cause archigal en vse voulentiers &
souuent.

¶ Tartre de marsapan.

A tartte de marsapan tu feras en ceste facon
auras des amendes lesquelles feras demon
ter par vng iour et vne nuyct en eaue fraiche
Et quant seront mondees les pilleras le mi
eulx que sera possible inspargissant cōtinuelle
ment vng peu deaue fraiche a cause que ne fa
cent huyle. Et si la veulx bonne ty conuient mettre autant de
succre finque damendes. Et quant sera tout bien pille & dissoluy
en eaue rose le estendras en ta poille subcrostee deliement: de la
quelle crouste aulcuns font dobles & la remoilleras & humette
ras souuentesfoys deaue rose tandis que se cuyra au four & con
tinuellement inspargiras de succre pille ensemble ladicte eaue
rose a cause que ne fust trop seiche. Se peult semblablemēt cuy
re a ton feu: mais que te prengnes garde que ne fust plustost ro
stis que cuyte: veult estre plustost basse & delice que haulte ne
espesse & en est meilleur. De ceste me souuient auoir mange a
sens ou se font peculierement: est de boy aliment de bonne con

oction: ayde a la poictrine aux reins ⁊ au foye: augmente gene-
ration ⁊ commeut luxure ⁊ tollist lardeur de lorine.

¶ Pastez appellez canisions.

Metz par dedans ta crouste de paste faicte de farine pestrie en succre ⁊ eaue rose ⁊ estenduee en forme forment de paste tout ce quest dit cy dessus a la tartre de marsapan: ⁊ se doit cuyre au four ainsi quest dit par dessus a petit feu ⁊ lentement: ne se differe riens en alimēt et proprie-
te a la dessusdicte. Aulcuns y adioustēt ensēble des roux doeufz
auec les amendes ⁊ pillent ensemble et meslent ⁊ font comme
est dit: sont aggreables a Phosphoro qui est adonne des sa ieu-
nesse a manger succre.

¶ Offelles: tartes ou petis pastes.

Tu pilleras ou gratuseras vng peu de fromaige parmisan ou daultre bon qui ne soit gueres dur: et autant de fromaige frais/deux gleres doeufz bien batues: des raisins passis tous entiers/cynamomme/gingembre vng peu de saffan mesleras ensemble ⁊ inuoluyras tout en ta
farine bien pestrie ⁊ deliement extenuer a celle grādeur q̄ voul
dras: puis les feras cuyre au four nōpas grandemēt pource que
en seront plus agreables. Nourrissent peu: sont de tarde conco-
ction induysent opilations ⁊ engendrent la pierre ⁊ grauelle.

¶ Tartre danguilles.

Aux anguilles bien boillis ⁊ mises a pieces et beaulx lopins tu adiousteras ou de lait de quelque aultre poisson ou de gresse menuement decouppee vng peu de mente persil decoppez: vne vnce de pignons ⁊ autāt de raysins passis vng peu de cynamomme de gingembre poyure ⁊ girofle ⁊ mesleras tout ensemble: puis estendras tout en ta
crouste y adioustant vng peu de bon huyle. Et quant sera pres
que cuyt dissoluiras deux vnces damendes pillees en verius ⁊

saffran & les feras passer par lestamine & estendras tout ce pa
dessus la susdicte tout doulcement. De ceste cy palladio se delit
merueilleusement encores que naye en soy riens de bien.

¶ Poisson en paste.

Tu fendras & ouuriras de toutes pars empres de lesp
ne vng poisson bien monde & laue. Et quant sera ou
uert & fendu linspargiras du sel & espices & le inuolu
cras de paste assez grosse & le feras cuyre au four. Ce
stuy cy metteroye ie voulentiers & bailleroye aux ennemys tã
est pernicieuly et dommaigeable.

¶ Les coings en paste.

Ly coings mondes & bien cpcaues : cest a dire
leue le dur qui est par dedans mettras la moe
le de veau ou de beuf auec du cynamomme et
sucre: & tout ainsi les mettras dedans ton pa
ste auec vng peu de sel et les feras cuyre au
four lentement a petit feu. Menges au com
mencement tout ainsi quilz serrent le ventre
par se contraire laschent icelluy quant ilz sont manges a la fin
et ostent les vapeurs qui montent au cerueau.

¶ Pellee damendes en temps de ieusne.

Tu adiousteras aux amendes bien pillees deux
vnces de succre & autant deaue rose: & infondi
tas vng peu de ius de poisson de la tãche prin
cipallemẽt & aduiseras bien que ne soit trop sa
le. Tout cecy passeras par lestamine en quel
que plat: et la dedans laisras tout demourer y
vne nuyct et lendemain le trouueras congele et bien prins tout
ainsi que sil fust du laict. Et le pourras inuoluir se tu veuly a
uec des ioncz ou aultre raine verde. Apres le mettras ainsi de
dans quelque plat: & par dessus inspargiras du succre fin et da
nys & le presenteras sur table. Nourrist peu adoulcist la poitri
ne et lestomach ayde au foye augmente generation et mitigue
lardeur de lozine.

¶ Recuyte ou broisse ficte et dissimulee.

Esle ensemble vne liure damẽdes bien pillees qua
tre vnces de succre vne vnce deaue rose du ius des
poissons dessusditz principallemẽt de la tanche vne
cuillieree ⁊ tout mesle ⁊ fais passer p lestamine de=
dans tes faicelles formes ou petis paniers Et fais
e mettre par vne nuyt en quelque lieu frais ⁊ lendemain pre=
nte sur table dedans beaulx platz ⁊ donneras entẽdre que cest
ecuptte ou brosse de lait.

Beurre fict et dissimule.

Ō dissoluiras des amendes pillees vne liure
auec vne demye cuillier deaue rose ⁊ les feras
passer par lestamine espesse. Et affinque se lie
mieulx espessisse y adiousteras vng peu de la
farine damydon ⁊ du succre pareillemẽt y met
tras quatre vnces. Et pour luy donner vng
eu de couleur du saffran bien petit: tout cecy mettras dedans
ung vaisseau de terre a ce expressement fait par vne nuyt len
demain sil a demoure en lieu moiste le trouueras coagule ⁊ prẽs
ẽme beurre. Est proprement semblable de nature au superieur
Nostre germain denye que cestuy soit suaue ne plaisant a man=
ger a cause que nya point doincture.

Darioles.

Ais vne petite crouste ainsi que auons dit auy
pastes ⁊ par dedans mettras deux roup doeufz
bien batus du lait cynamõme ⁊ succre ⁊ le mes
leras au feu iusques commencera a espessir.
Est viande grandement louee par Cassio et
noy sans cause vrayemẽt pource que nourrist
ien | ayde es tisiques et ethiques: est propre a lestomach et au
oye es reins a generation ⁊ engresse fort le corps.

Darioles en temps de ieusne.

Ō dissoluiras en eaue rose damẽdes bien pillees auec
cynamomme et succre et cuyras tu ainsi quest dit pro
chainement cy dessus a lautre chapitre y adioustant
toutesfois vng peu damydon pour lespessir Nourrist
pareillement fort bien comme lautre: adoulcist la poi

ctrine ayde aux reins ⁊ au foye augmēte generation ⁊ mitigu
lardeur de lorine.

¶ Fromaige frit.

Auec du beurre ou auec de lauue tu friras d
belles lesches de fromaige gras ne du tou
vieux ne du tout nouueau en la poille a
adaptee: ⁊ quant commenceront estre ten
dres les tourneras ⁊ les lieueras bien tos
apres: doyuent estre inspargies de succre e
de cynamomme et mangees tout chault.

¶ Aultrement.

Fais des tostees de pain bien apoint rosties de tou
tes pars ⁊ metz icelle en la poille par belle ordre
et par dessus estendras des lesches de fromaige ⁊
mettras ta poille couuerte de quelque test ou de
quelque plat sur le feu. Et quant le fromaige se
ra fondu inspargiras par dessus du succre: cynamomme ⁊ gin
gembre. Et les mangeras tout chault si tu veulx manger cho
se dommaigeable pource que sōt de malle digestion nourrissent
mal ⁊ engendrent opilations ⁊ la pierre.

¶ Raues ⁊ naueaulx armes.

Ceulx qui ont la gueulle vallee ont voulu ap
peller les raues ou naueaulx armes quant ils
sont couuers ⁊ inuoluis de gras fromaige ain
si que si lesditz naueaulx fussent armes ⁊ cou
uers de brigandines voulans dire forment ain
si que si lesdictz naueaulx ne fussent pas seurs
dentrer en leur gorge et barratre sans porter armes. Mais que
leur vault ne approuffite ceste tutelle ⁊ arnois quāt leur rebon
dist ⁊ tourne totallememēt en leur destruction pource q̄ ces gol
farins goulus et voraces les ayment mieulx manger ainsi ar
mes comme fors et puissans combatans que ne feroyent sans
lesdictes armes. Certes bien peult nostre nature congnoistre
sa grant friandise et voracite laquelle croist de iour en iour.
Mais pour tourner au propos de noz raues ou naueaulx armes
les conuient boillir ou cuyre soubz les charbons apres les decop=

er a beauly loppins. Et du formaige semblablement conuiēt
ecoupper a belles lesches grasses dudit formage forment nou-
eau. Les lesches toutoffoys du formage doiuēt estre plus subs-
lles & delices que celles des raues ou naueauly. Et lesdictes
sches de formaige premierement mettras par bel ordre dedās
a poille bien oincte de beurre ou dauue. Apres par dessus ledict
ormaige mettras tes loppins de raues ou naueauly. Et de re-
ief du formaige par dessus & puis des raues & semblablemēt
ousiours ensuyuant infondissant souuenteffoys quelque peu
espices ou de beurre. Ceste Viande est tost cuytte et doibt estre
ost mangee: mais pource quelle est pernicieuse la conuient don-
er a Domice qui est Voraigneux de manger telles choses.

Soupes dorees.

Et paly blanc fais des tostees & les rostis
bien apoint dune chascune part. Et quant
seront assez rosties oste les crousles tout a
lentour puis les fais mollifier et tremper
en eaue rose ou auras infondi des oeufz bi-
en batus & succre pille. Apres leuees dilec-
ques fais les frire en la poille ensemble du
beurre ou de sauue tout au large & ne tou-
che lune a lautre. Et quant seront frites & mises sur les plat
es inspargiras de succre & eaue rose colouree: Vng peu de saffrā
Ctes soupes dorees sont bien agreables a marc anthoine & non
ins cause: car engraissent le corps: ayde aux rains & au foye: et
commouuent lupure.

Ensuyt le neufuiesme liure des fri-telles ou boignettes. Et premierement des boignettes du seuz.

Es fritelles sont ainsi dictes pource quon les
frit: lesquelles maintenant nous appellons boi
gnettes: or soyent elles ou boignettes ou fritel-
les ainsi que Vouldras appelles celles du seuz
tu feras en ceste facon. Et auras du formaige

gratuse ⁊ de vieulx ⁊ de nouueau vng peu de farine aucune g
res doeufz: ⁊ quelque peu de laict ⁊ plus largement de succre:
adiousteras tout ensemble ⁊ pilleras au mortier. Et quāt se
bien pille ⁊ mis en ton catin inspargiras les fleurs entieres d
seuz ⁊ mesleras tout ensemble. Et de ceste composition fera
tes fritelles ou boygnettes en mettant dedās ta poille auec l
main nette ou auec quelq̄ cuillier la quantite que vouldras:
en telle forme que mieulx te semblera ⁊ les feras cuyre en lau
ue beurre ou en huyle feruēt veullēt estre mangees chauldes.

¶ Boygnettes du seuz appellees sabrit.

Il te fault auoir bōne poignee de persil ⁊ demy
de mente vng peu disope ⁊ de mariolaine Et
y veulx mettre cinq ou six fueilles despinache
plus de borraiges ⁊ autant de bettes ⁊ sembl
blement du serpollet si en peulx trouuer: et tou
tes ces herbes decoupperas menuement ⁊ cha
pleras auec tes cousteaux. Et quāt seront bien decouppees me
nuement y adiousteras du pain gratuse et autant de quelq̄ bo
formaige gratuse ⁊ mesleras tout ensemble dedans quelque c
tin. Finablement y mettras les fleurs du seuz bien nettes ⁊ en
tieres ⁊ infondiras parmy six ou sept oeufz les roux principal
lement ⁊ mesleras tout ensemble. Et quant les vouldras cuy
re auras la poille auec de lhuylle beurre ou auue largement e
mettras sur le feu. Et quant ledit huylle ou beurre sera bie
chault ⁊ boillant auec quelque petit cuillier dargent ou de boy
tu prendras de ladicte composicion appellee sabrit ⁊ en mettra
dedans ta poille a forme de beaulx petis pains de la grādeur d
petit cuillier ⁊ les feras bien cuyre dung coste ⁊ daultre ⁊ puys
les mettras en vng beau plat ⁊ par dessus inspargiras du suc
cre ⁊ de la cynamōme ensemble se tu veulx ou le succre simple
ment ⁊ presenteras a table est fort bonne viande seine ⁊ agrea
ble a manger.

¶ Boygnettes de gleres doeufz
formaige ⁊ farine.

Tout ce quest dessusdit aux premieres boygnettes du
seuz obserueras excepte du laict et des fleurs du seuz
Cestes sont plus insalubres et moins saines que les

remieres.

¶ Boignettes de laict coagule ou caillet.

Fais passer le caillet par lestamine bien serree ⁊ ce quē sera yssu ⁊ passe mesleras ensēble de la farine: des gleres doeufz succre ⁊ eaue rose ⁊ tout mesle ensemble avec la cuillier en mettras vng peu dedans la poille feruent en lauue ou en beurre ⁊ feras cuyre gentement. Cestes nuysent et offencent les nerfz ⁊ les yeulx.

¶ Boignettes de rys.

Le rys cuyt auec le laict redigeras en boygnettes comme auons dit des aultres cy dessus: excepte seullemēt du formaige ⁊ du laict.

¶ Boignettes de saulge.

Tu dissoluiras ⁊ pestriras de la farine auec des oeufz du succre cynamōme ⁊ saffran ⁊ y adiousteras puis apres des fueilles de la saulge entieres ⁊ les plus belles ⁊ larges que trouueras: ⁊ quant seront inuoluies de ladicte paste ⁊ cōposiciō les friras en la poille vng peu auec de lauue ou de luyle. Cestes cy nourrissēt ⁊ approfitēt aux nerfz: encores que soyent de tarde concoction: et induysent dilacions.

¶ Boignettes de pommes.

Decoppees tes pōmes mondees ⁊ biē nettoyees: tāt de lescorce dessus cōe du dur quest au milieu: feras frire vng peu en lauue ou en luyle ⁊ puis les estādras sur q̄lq̄ tableau net po' les laisser essuyer ⁊ seicher: finablement inuoluies en telle cōposiciō quest dess⁹ ꝓchainemēt dicte frites icelle se tu en māges ne taprofiteront guieres/ains nuyront tustost.

¶ Boignettes des fueilles de lorier.

Les fueilles du lorier frites en lauue ou en lhuyle tu estēdras ⁊ feras seicher en q̄lq̄ plat. Et quāt serōt seiches les feras frire de rechief ainsi que auons dit de la saulge ⁊ en mange voulentiers si tu as le ventre enfle pource que lieue linflacion.

¶ Boignettes damandres.

Tu dissoluiras en laict ⁊ eaue rose des amandres bien mondees ⁊ bien pillees ⁊ les feras passer par lestamine ⁊ mesleras ensēble la poictrine dung poulet boilly pillee a part ⁊ y adiousteras de la farine ⁊ deux ou. iii.

gieres doeufz & du succre & en feras des boignetes les quelles frira en lauue ou en huyle. Nourrissent grandemēt: sont de griefue & tarde concoctiō: aydent au foye & excitēt & cōmouuent luxure.

¶ Boignettes du seuz en temps de ieusne.

PRes amandres bien pillees ou pignons dissoluiras e eaue rose ou iust de pois: & puis les feras passer par l stamine en ton catin & y adiousteras vng peu de leuai des fleurs du seuz: & de la farine bien deliee ce q̄ sera assez & m leras tresbien tout ensemble. Et ceste composicion se doit fai vng iour par auant: cest a dire se on le veult pour le matin la dicte composicion doit estre faicte le soir par deuant a cause q̄ le besoignes soyent plus espongieuses. Aulcuns y mettent au m tin vng peu de succre & les font frire a la facon quon veult: sō bonnes a tollir lardeur de lorine.

¶ Boignetes ameres.

PRA fine farine auec du leuain dissoluiras auec dher bes ameres decouppees menuement sur le tart: & le demain y adiousteras des figues seiches menuemē decouppees & des raisins passis mesleras ensemble. Ceste composicion ne doit mye estre trop tēdre ne cl re: et quant les boignetes sont cuytes le dois surfondre de succr et de miel. Ne nourrissent guieres: ce nonobstant aydent au foy et lieuent linflacion du ventre & consument la flegme.

¶ Boignettes de ryz.

PIs bien cuyt et estendu sur quelque tableau pour cause dissir & mettre hors lhumeur trop grande quest en icel luy pilleras se tu veulx & y adiousteras des amandres pillees ce que sera de besoing: et dissoluiras ce auec deaue rose & au iust qui a este cuyt: y adiousteras de la farine et du succre et mesleras ensemble: les friras ainsi que vouldras en huyle.

¶ Boignettes de pommes.

POmmes boillies ou cuytes soubz les cendres & pil leres ostee la pellicule ou escorce & le dur q̄ est par de dans: adiousteras ensemble vng peu de leuain farine & succre friras les boignettes en huyle: lesquelles sans faulte trouueras muysibles en leur cōposicion.

¶ Boignettes de figues.

AMandres ou pignōs bien pilles: raisins passis pilles a uecques deux figues: vng peu de persil & aulcunemēt des

rayſins entiers paſſis auec des eſpices adiouſteras et meſleras enſemble. Et ceſte cõpoſition ſe te ſẽble eſtre trop eſpeſſe & dure tu pourras diſſoluir auec eaue roſe: & auras des plus belles fiues ſeiches que pourras trouuer & les ouuriras p le deſſoubz et puis rẽpliras icelles de ladicte cõpoſition & inſpargiras de farine & les feras frire & cuyre en huyle. Nourriſſent bien | aydent aux reins & au foye: augmẽtent generation: font bon ſang ſont toutesfoys de tarde concoction & engendrent poilz.

¶ Boignetes de poiſſon.

Al poulpe du poiſſon bien boillie & pillee diſſoluiras auec le iaune d'amendes & caue roſe & y adiouſteras du ſucre et de la farine: & puis en feras tes boignetes en quelque forme & facon que vouldras: leſquelles ſeullement ſont bonnes a la difficulte dormir & nuyſent a aultres choſes.

¶ Boignetes en forme de poiſſon.

Amendes bien mõdees: rayſins paſſis & ſucre pilleras enſẽble | & pille que ſoit y adiouſteras des rayſins paſſis ſucre perſil vng peu de mariolaine bien decoppes et aulcunement de ſaffray et meſleras enſemble. Et auras de farine peſtrie deliement miſe & appreſtee & decouppee en belles pieces: dedans leſquelles mettras ta deſſuſdicte compoſition en facon & ſemblance de poiſſons. Aulcuns font cecy en vng trouz de boys auquel eſt excauee & eſculpie la forme dung poiſſon: ſe peult cuyre en huyle ou aultrement en la poille | et ne differe gueres es aultres deſſuſdictes.

¶ Aultrement Boignetes.

Es amendes pillees tu adiouſteras en ſucre & diſſoluies en eaue roſe | en farine peſtrie auec eaue pure et ſucre | & redigeras tes boignetes en forme & ſemblance de poiſſon: mais ceſtes cy ſe doyuẽt cuyre totallemẽt dans aulne ou huyle.

¶ Aultrement.

Amendes: noix ou pignons pillees enſemble des rayſins paſſis et fignes ſeiches tu adiouſteras auec le laict du poiſſon ou aultres entraillies: vng peu de perſil & mariolaine menuemẽt decoppez aulcunement deſpices & bien peu de ſaffray meſle tout enſemble redigeras en boignetes.

¶ Aultrement.

PRis bien boilly pilleras ensemble des amendes & feras passer p lestamine en toy catin & tout dissoluy en eaue rose inspargiras de succre & amydon. A ceuly icy peuy donner forme de paste se tu veuly.

¶ Boignetes Venteuses.

DE la farine tu pestriras auec eaue salee & succre & lestendras en paste noy mye trop dure: mais bien subtile & delicee. Apres leur bailleras la forme que vouldras auec quelq̃ chose a ce expressemẽt fabriquee. Et quãt les friras senfleront & ny aura riens par dedãs.

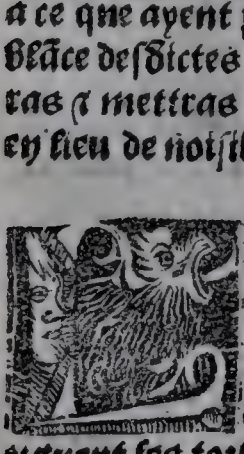
¶ Aultrement.

ALa cõposition dessusdicte auy boignetes du laict coagule ou caillet mettras les rameauly du fenoil floury: et mesleras ensemble / et incontinent les friras tout ainsi quest dessusdit en lauue beurre ou en huyle.

¶ Boignetes en forme de chastaignes ou noysilles.

APye de fine farine & pestris icelle auec vin blanc et eaue rose & du succre largemẽt. Et quant sera pestrie assez espes en feras des petites pellotes entre les mains de la forme & grandeur dune noiy ou chastaigne ou petites noisilles: mettras icelles en la poille ou il ait largemẽt de lauue beurre ou huyle feruent & tourneras icelles continuellement auec la cuillier de tous costes affin que puissent cuyre egallement iusq̃s a ce qne ayent prins couleur & soyent deuenues roussetes a semblãce desdictes chastaignes ou noisilles rosties. Et lors les osteras & mettras dedans vng plat & presenteras a la fin de table en lieu de noisilles ou chastaignes.

¶ Pastenagues frites.



CEs pastenagues bien mondees et eneruees tu boilliras: apres inuoluyras de farine & les friras en huyle ou en beurre. Ne nourrissent gueres sõt de tarde concoction: prouoquẽt lorine & les fleurs aux femmes: prouffitent aux ydropiques & mitiguent les torsions du ventre.

¶ La facon dapprester oeufz en quelque facon que soy vueille. Et premieremẽt des agites & batus

Es oeufz bien agites et batus auec vne cuillier ensemble vng peu deaue & du laict mesleras auec du formaige gratuse: & meslees ensemble les cuyras en beurre ou en huyle & serõt plus agrables silz ne sont guieres cuytz Et si tu les veulx de couleur dherbe y adiousteras des bettes & plꝰ largemẽt du psil: le iust des borraches mẽte & mariolaine & vng peu de saulge.

¶Aultrement.

Es dessusdictes herbes decoupees et frites vng peu en beurre ou en huyle tu mesleras ensemble la dessusdicte prochaine compositiõ & ainsi les cuyras: nourrissẽt biẽ sont de tarde concoction: aydẽt au foye: engendrẽt oppilaciõs et la pierre.

¶Oeufz fritz a facon de boignettes.

Tu mettras tes oeufz frais et entiers gettee leur coque dedans la poille feruent en huyle ou en beurre & les cuyras lentement a beau petit feu surfondant continuellement par dessus auec la cuillier de lhuyle. Et quant commenceront estre blancz seront cuytz: a les apprester. ¶Cecule nous promet a tirer tant y est soigneux & met grant estude a les bien apprester & a tenir la poille diligemment: sont de dure concoction a cause du frire seloy tous medecins.

Oeufz boillis.

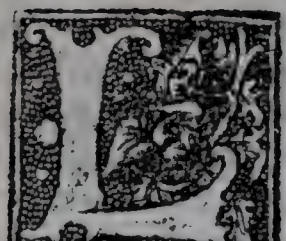
En eaue feruẽt mettras les oeufz frais leuee la coque quest par dessus: & quant cõmenceront a prendre soplier & vng peu endurcir les mettras dehors incõtinẽt Veullent estre tendres & molletz & mys en vng plat: les surfondras de succre: eaue rose: espices doulces Verjust ou iust dorange. Aulcuns inspargissent du formaige gratuse: laquelle chose ne me reuient point ne aussi a phosphore qui souuenteffoys en mangeons: sans formaige sont meilleurs ptplaisans & plus saines. Aultres ya qui inspargissent seullement par dessus du persil decouppe: laquelle chose ie approuue mieulx que le formaige.

¶Aultrement oeufz boillis.

Tu cuyras au laict ou au vin doulx les oeufz ainsi cõme dit prochainement cy dessus: mais du formaige ne se face mẽcion ¶Ceulx cy nourrissẽt plus que ceulx aul-

tres.

¶ Oeufz rompus & decouppes.



Es oeufz frais en les cuysant longuement fi
ras durs: ce fait leueras la coque diceulx et les
decoupperas par le meillieu tellement q̃ la gl
re & blanc desditz oeufz ne soit en aulcune par
diminuee: & ostes les rouz du meillieu vne pa
tie en pilleras auec bon formaige vieulx & nou
ueau & raisins passis. Lautre partie garderas pour coulorer la
confection saulce & composicion quil conuiendra faire & y adiou
steras encores vng peu de persil mariolaine & mente decoupee
menuement. Aulcuns ya qui adioingnẽt ensemble deux gleres
doeufz ou plus ensemble des espices. De ceste composicion rem
pliras les blancz & gleres vuydes des oeufz dessusditz: & les fri
ras apres gentement a petit feu auec de lhuyle. Et quant serõt
fritz tu feras de la saulce de lautre partie des rouz que auoyes
garde ensemble des raisins passis: & pilleras tout & dissoluiras
en moust & en verius & y adiousteras du gingembre: girofle cy
namomme: et infondiras auec les oeufz dessusditz et les feras
vng peu boillir tout ensemble & les presẽteras a table: sont plai
sans a manger: mais plus dommageables que sains.

¶ Oeufz rompus cuytz en la grille.

Es oeufz bien batus estendiras en ta poille chaulde & les
cuyras iusques soyent prins & lies en facon dune belle au
melete quon puisse ployer en quatre: et ainsi quarre lestendiras
par dessus ta grille mise sur le feu: aps dessus ta dicte aumelete
quarree getteras tes oeufz frais leuee la coque: et tantost quilz
cuyrõt inspgiras du succre & cynamõe & puis presẽteras a table.

¶ Oeufz cuytz en la broche.

Schauffe la broche bien apoint tellemẽt que on puisse
percer ton oeuf facillement ainsi q̃ ferois dung fer tout
chault flamboyant. Et quant lauras ainsi perce par
le long le rostiras & tourneras par ta broche au feu ainsi que la
chair. Les conuient manger tous chaulx: mais ceste vne simple
inuencion & vng ieu & astuce ioyeuse des cuysiniers.

¶ Oeufz cuytz soubz les cendres.

Iligemmẽt tu couuriras les oeufz frais soubz les cen
dres chaulde empres du feu: tellemẽt que soiẽt cuytz

gallemẽt tãt dung quartier q̃ daultre. Et quãt cõmenceront a
ner congnoistras quilz sõt frais ⁊ cuytz: ⁊ lors les peulx bailler
la table: sont fort bõs ⁊ sais apprestes en ceste facon: ⁊ vng cha
un en peult mãger hardimẽt: principallemẽt a la p̃miere table
quãt sõt molletz ainst q̃ auõs dit plus ãplemẽt en leur chapitre.

¶ Oeufz bouillis a toute la coque.

LEs oeufz frais mettras dedãs vng pot ensemble de leaue
fraiche ⁊ quant auront bouilly vng petit les mettras de-
hors ⁊ presenteras a table: sont tresbõs ⁊ sains ⁊ nourrissẽt bie.

¶ Oeufz frais a la florentine.

ATez les oeufz frais leuez la coque en la poille feruẽt
dhuyle lung apres lautre: et serre les ⁊ ioing auec ton
cuillier de tous quartiers ⁊ les reduys au rond tant q̃
pourras. Et quant commenceront prendre couleur se
ont cuytz: et doiuent estre tendres ⁊ molletz par dedans: ceulx
y sont de pire concoction que les dessusditz.

¶ Oeufz coques.

OEs oeufz frais rompras la coque par dessus: puys en
la poille bien feruent dhuyle ou beurre les mettras a
toute la coque renuersee: cest a dire du bout que ledict
oeuf sera rompu mettras dedans lhuyle feruent et la
dicte coque sera pardessus. Et quant seront cuytz les mettras
dedens vng plat a toute leur coque et presenteras a table: sont
de semblable qualite que les dessusditz.

¶ Oeufz perdus.

HEs oeufz entiers mettras sur les charbõs ar-
dans: et quãt seront chauly les rompras auec
la queue de ta cuillier ou auec aultre chose. Et
quãt seront cuytz ⁊ nettement mys sur quel-
que plat les surfõdras de ysil ⁊ vin aigre. No
stre pomponyne les cuyroit iamais ainsi: car il
se plainct grandement quãt a perdu deux oeufz ou quant se rõ-
dent en tournant pres du feu.

¶ Oeufz farcis.

PEille ou gratuse de boy et gras formage / et messle auec
vng peu de mente et du persil decoppes menuement /
bien peu de raisins passis: aulcunement de poyure pille /

deux rouy doeufz crus ioing tout ensemble:et metz ce farsiy d
dans tes oeufz cuytz a la florentine comme auons dit cy dessu
par vng petit trou expressement fait:par lequel par auāt tu a
ras fait yssir dehors tout le rouy que pouoit estre dedans iceuf
Et fais les apres cuyre de rechief iusques a ce q̄ ledit farsiy pui
se estre cuyt. Doiuent estre tournez souuent:et quāt seront cuyt
et bien apprestes les surffondras de Veriust ou du iust dorang
ensemble du gingembre.

¶ Oeufz a facon de petis pastes.

Estris gentement ta farine a puis lestendz bi
delicement sur quelque tabteau a dedans icell
separemēt toutesfois metz tes oeufz frais vng
chascuna parsoy:a inspargis par dessus vnf pe
de succre de sel a despices. Apres ce fait les inuo
uiras bien apoint vng chascuy ainsi que beauly petis pastes e
puis les feras boillir ou frire:mais plus louables sont fritz qu
boillis:et gard bien que ne soient durs pource que tout oeuf du
est de mauluais aliment a de concoction difficille.

¶ Des boletz:fonges:champignons ou moucerons.

Es choses quoy mange inutillement ainsi qu
dit le Pline:et auec vne folle hardiesse a dange
reuse presumpcion sont les boletz:fonges cham
pignons ou moucerons viande delectable for
ment a selon aulcuns assez bōne:mais par exē
ples innumerables trop est crimineuse a dang
reusement controuuee. Et list on que agrippa femme de tybe
claudio prince de romme cōmeue de ceste oportunite va occire s
dit mary auec lesdits boletz ensemble vene ny. Ilz viēnent a on
originacion a premiere cause ainsi que dit ledit Pline du lymo
de la terre:a voulentiers aduiennēt empres les racines des ar
brez:et ceuly quoy trouue empres les arbres portans glās sont
meilleurs que les aultres:car ceuly dempres le cypres a du pyn
et qui aduiennent empres les tanieres a cauernes des serpens
mines de fer sont nuysibles et mortelz:ilz yssent dehors terre se
lon le Pline en sept iours quant la rosee tombe a se consument
et attarissent dedans aultres sept iours. Des fōges a moucerō
ya grāt nōbre a diuers gēbre a espece:a leur originacion nest si

ō de la superfluite des arbres. Ceulx qui sont sur le rouge sōt
e plus seurs: apres viennēt les blancz auec leur pied qui ne sont
as fort improuez. Aultre gendre ⁊ espece ya participant en ve
in/⁊ telz ont cōmunemēt vne humidite grueuse conglutinee p
essus: laquelle les demonstre q̄lz sont pestillencieulx: ⁊ telz fon
es ont occis aultressoys mains hommes ⁊ toute la mesnye de
hostel q̄ en mangeoyent. Ceulx aussi qui naissent empres des
liuiers/noyers ⁊ aultres arbres de malle qualite sont de euiter
le vouldroye en tel cas que ceulx qui sont a ce adonnez doctes
t prudens les cueillissent seullemēt/cōbien q̄lz y soyent bien sou
ent encores deceuz. Dyascorides/en met deux especes seullemēt
ne q̄ conuient en noz viandes ⁊ lautre quest reprouee ⁊ quon
oit fouyr totallement: pource que occist ceulx qui en mangent.
Et la cause ⁊ raison pourquoy ce peult/estre: pource quilz nais=
nt en lieux pourris et putrifies: ou empres les tanieres des be
es venimeuses ou empres les arbres mauluais ⁊ mortelz en
ualite: ou pource que leur substance ⁊ espece est pernicieuse: et
elle quon doibt euiter. Et ce peult lon congnoistre ainsi quil dit
on trouue tout au dessus diceulx humidite visqueuse/ et aussi
ue quāt lon rompt iceulx apres vistemēt se corrōpent. Lautre
pece dit il qui se peult mettre en ius ⁊ en viande ⁊ est fort de=
ctable. Galien dit que leur vertu premiere est froide ⁊ moiste
randement: ⁊ a ceste cause sont prochains des medecines mor=
elles: ⁊ ceulx principallemēt ausquelz aulcune putrefaction/est
ntremeslee ⁊ adioincte en leur substance. Et dit en son liure de
ete q̄ les boletz ⁊ fonges bons ne sont pas nuysables encores q̄
yent froitz: son en vse touteffois trop souuēt engendrent mal
s humeurs glueuses et froides. Oultre ce dit dyascorides ⁊ tiēt
ue leur vsaige nest mye bon pource q̄lz induysent maintessois
ffocation ⁊ colique. Et la medecine pour oster leur malice ain
q̄l dit est donner a boire du nytre ou deaue de cendres auec vin
igre et sel: ⁊ la decoction de la sadriege ⁊ origan/la fiente aussi
s gelines meslee en vin aigre ⁊ miel. Et dit que lesdictz fon=
es nourrissent dung nourrissement superflux ⁊ sont de dificile
igestion: ⁊ yssent entiers du corps ensemble la fiente de lhōme
ns aulcune commutabilite. Abemesue conseille quon les cuyse
remieremēt auec des poires seiches ou fraiches: ⁊ apres iceulx
nāgez lon boyue du vin pur: ⁊ dit q̄ leur propriete est engendrer

suffocation. Or puis que nostre gueulle est venue a tant quil fault quon les mange encores que soyent plus dōmaigeables & nuysans que ne sont prouffitables: ie te bailleray la facon de les aprester & de leur leuer aulcunement leur malice. Et prendras ainsi quest dit dessus & choisiras les meilleurs boletz fonges ou mocerons auec tout leur pied qui touche en terre. Et premierement les cuyras en eaue auec la myete du pain & de la calamente & des poires: ou auec le pied & rameau dicelles poires. Aulcūs y mettent ensemble des ailx pour oster le venin diceulx boletz fonges ou champignons. Et quant seront boillis & salez les frieras en huyle ou en lanue: & quāt seront fritz les surfondras de saulce verd ou de saulce dallee. Aulcuns ya q̄ seullement leuee la peau ou les fueilletz superieures diceulx y mettēt du sel & dhuyle & les cuysent sur les charbons & auec du poiure gingēbre calamente origan: canelle ou cymaimōme les deuorent. Isac dit que pareillemēt lon peult oster leur malice son les fait boillir ensemble des poires & calamente: & apres gettee celle decoction lon les fait cuyre en aultre eaue & apres les confire auec du poiure gingembre & semblables choses. Mais en quelque facon que soyēt cuytz encores que satisfacent a la gueule si sont ilz mal sains de difficille concoction engendrent pernicieuses humeurs: donnent stupeur aux membres q̄ les grecz appellent appoplexie: font torsions de vētre difficulte dorine & menassent suffocation. Ceulx principallement dit le pline nuysent qui sont de dure cuyte: et de tant quon les cuyst plus sendurcissent et sont moins nuysibles son les cuyst bien ensemble du nytre: et cuytz auec le pied de la poire seront plus seurs ainst quest dessus dit: est aussi bon apres quon les aura māgez: māger des poires aussi la nature du vin aigre contrarie en iceulx & les abat. Et encores dit ledit pline q̄ la fiēte blāche des gelines cuyte auec ō lysope ou auec du moust restraint le venin desdits bouletz: champignons ou mocerons.

Des truffles ou tartuffles.

Pline dit que cest chose merueilleuse des truffles que puissent ainst naistre et viure dedans terre sās aulcune racine: naissent ainsi delles mesmes et ne se peuuent semer ne plāter que se puissent augmēter ne proffiter. Et a grant peine peult lon cōgnoistre le lieu ou elles sont si ne sōt gēs a

:e eppers/car ny appert ouuerture ne sciſſure aulcune en la ter=
:e ou elles ſont:leur eſcorce par deſſus eſt noire pourquoy Veu
'eſcorce quelles ont pouõs dire q̃ neſt mye terre:/et ſi neſt aultre
:hoſe que cail de terre ainſi que dit ledit pline. Naiſſent a aduiẽ
ient forment en lieux secz ſablonneux a fructueux: excedisſent
ouuenteſſoys en grãdeur les coingz. Et dit q̃l en ya deux eſpe
:es: Vne areneuſe ennemye a contraire aux dentz: lautre eſt net
:e a bõne: a celles ſe differẽt encores en couleur: car en ya de rouſ
ies a noyres a blanches par dedãs. Celles q̃ croiſſent en affri=
que ſont louees ſur toutes: celles de cyrenaica/ſont plus charneu
ies a celles de traice ſont plus doulces: a empres damas en ſu=
:ie dit pline q̃ ſont les pl⁹ nobles: celles dune montaigne appel=
lee olympe. Naiſſẽt peculieremẽt en autõne quãt le temps eſt
adonne en pluyes a tõnoirres: a principallemẽt croiſſẽt en tẽps
de tonnoirres ainſi q̃l dit: ne durent q̃ Vne annee. Au priy tẽps
ſont plus tẽdres q̃ en aultre ſaiſon: a les trouuer fault merueil
leuſe aſtuce a ſolercie. Strophe murſin cõgnoiſt facillement ou
elles ſont a ne fault poĩt a les trouuer. Dyaſcoudes dit q̃ ce neſt
aultre choſe q̃ Vne racine rõde a emmõcellee ſãs fueilles et ſãs
branches a ſe/trouuẽt Vouletiees au priy tẽps: a ſe peuẽt mãger
crues ou cuytes. Galien dit que leur ſubſtance eſt grandement
terreſtre a y eſt meſlee Vng peu de ſubtille ſubſtãce. Et engen=
drent groſſes humeurs: ne ſont pas trop maikes a mãger enco=
res que engendrẽt ſuffocatiõs aulcunemẽt a la colicq ainſi q̃ les
fonges a boletz. Meſeali dit oultre ce quelles engendrent ſang
aqueux: a que leur eaue mondifie la veue. Magnin dit quelles
donnent froit aliment moiſte et gros: a mangees a la tierce ta=
ble aydent a faire deſcendre/ la viande de louſice/ de leſtomach
:es continuer dit queſt dangereux au corps humain pource que
enduiſent a paraliſie: appoplexie: colique et eſtrangurie: ſont de
dure digeſtion a griefuent leſtomach et ſapprochent fort a la na
ture des fonges deſſuſdictes: mais ne ſont mye ſi dangereux.
Eſt bon toutesfoys ainſi quil dit de les boillir premieremẽt en
:aue enſemble Vng roup doeuf a nettoyees a plumees q̃ ſoyent
:es confire en huyle doulx a inſpgir des eſpices. Autres ya q̃ les
apreſtent a lauent premierement auec du vin a puis les font a
laiſſent cuyre ſoubz les cẽdres chauldes: a quãt ſõt cuytes a bie
:n noyees les mettẽt a table toutes chauldes apres la chair in=

spargies de sel & de poyure. Et apres tceles mengees loy doit boyre de bon vin: car ainst que dit auicenne la triacle diceles est le vin pur & que soyent confites & preparees a bonnes espices. Et ceste viande ainsi appreestee nourrist grandement & commeut lupure: et pource aux tables delicieuses des gens libidineux elles viennent communement pour cause dexcercer plus promptement leur lupure: laquelle chose se peult supporter et louer se on le fait pour generacion: mais pour intemperance de lupure desordonnee cõme font plusieurs gens oyseux & paillars cest certes chose detestable & de reprouuer totallement.

¶ Des lymas ou escargotz.

LEs lymas ou escargotz tant terrestres que aquatilles saillent aulcunement dehors leur coque & domicille, et gettent deux petites branches de leurs testes en facon de deux cornes: lesquelles retirent a eulx quant ilz veulleẽt: et cachent icelles quon ne les peult veoir. Nont point de yeulx & pource quilz ne voyent la ou ilz võt ilz tastẽt auec leurs dictes cornes le chemin quilz veullẽt faire: sont bõs et sains a manger selon tous medecins. Et fuluin luppin les ayma si forment ainsi que dit le Pline quil en fist vng viuier pour les nourrir et garder toute lannee: & les engraissoit auec du moust & de la farine: & ce faisoit a cause quil en peust manger toutes & quantesfoys quil vouldroit. Pline en met de diuerses especes: les plus blanches naissent en vng terrouer appelle reatin & en yliriisse sont les plus beaulx quon saiche & les plus grans: en affrique en ya grant affluẽce, mais les plus nobles & prises sont en salitane. Dyascorides en met trois especes seullement: cestassauoir de mer: deaue doulce & des sauluaiges qui se tiennent aux espines & es branches des petis arbres. Ceulx de mer dit il sont bons a lestomach: & ceulx des fleuues ou riuieres sont plus gras: & ceulx des petis arbres laschent le ventre & prouoquent a vomir. Galien dit que quant on les pille auec leur coque leur vertu est fort desiccatiue: & lors se administrent aux cures des apostumes de resolucion difficille pres des aureilles principallement: & se administrent encores les dictz lymas pour attirer dehors ce q̃ pourroit estre dedãs les playes ou fer ou fust

et aussi les os brisés & rõpus ainsi que dient lesditz galien & dyascorides. Et la chair diceulx pillee & messee en vin aigre restanche le sang fluant du nes. Et lesditz escargotz ou lymas frais & boillis sõt bons a mãger: & vallẽt selon ledit Dioscorides a mitiguer la doule² de lestõach: & se oyles pille tout ainsi frais auec leur coq & oy le boyt aue du vin vallẽt a la colique & a la douleur de vessie: et leaue & lũidite diceulx frais cõglutine & adresse les poilz q̃ sõt de trauers & mal acoustrees auy paupieres. Et la facõ dauoir ladicte eaue dit galien est telle: & cõuiẽt percer la chair desd̃ escargotz frais auec q̃lq̃ fer ou poinsõ: & en yssera hors vne hũidite laq̃lle garderas po² faire ce q̃st dit dess⁹ pĥisiolog⁹ dit q̃ le sãg desditz lymas serre & estãche les pores & ẽpesche souffisãmẽt denaistre les poilz. Et po² auoir ledit sãg cõuiẽt iceulx inspgir du sel & incõtinẽt se dissoluirõt & tourneröt formẽt a neãt tellemẽt q̃ ne trouueras en iceulx autre chose q̃ ledit sang mais pour venir a nostre ppos a les aprester pour mãger: tu les mettras en vng vaisseau ou en q̃lque grãt pot par vng tour & vne nuyt auec du laict ensẽble vng peu deaue: & les couuriras de q̃lque couuercle que ne puissent yssir: & ainsi les laisseras la pour sespurger tresbien. Aulcũs les paissẽt & purgẽt par vne nuyt auec du laict. Apres mys dedãs vng aultre pot ensẽble deaue fraiche les fõt boullir iusq̃s soyẽt demy cuytz & bien espumes: puis apres mys & attires dehors leurs coque & laues premierement deaue chaulde & messes & froises apres en sel et vin aigre & derechief biẽ laues: & finablemẽt ẽfarines les frisẽt au feruẽt huille ou en lauue: & quãt sõt fritz les surfõdẽt de mẽte sauluaige: ail poyure: saffran pille & dissoluis en verius ou si aymes mieulx de saulce verd. Aultres ya q̃ les presentent fritz seullemẽt ainsi quest dit & inspargis des espices. Quant sont boillis requierent aillee ou aultre saulce: selon moy aduis sãs ladicte aillee & sãs ladicte aillee & saulce sõt de meilleur alimẽt aydẽt a la poictrine et polmõ sõt bõs au foye & lapẽt les fibres diceluy & profitẽt auy thiques.

¶ De la tortue & comment sapreste.

Les tortues ya plusieurs differẽces: les vnes sõt aquatiq̃s les autres terrestres appellees sauluaiges: lesq̃lles viuẽt des herbes & la rosee & ne sõt poĩt venimeuses: ains loy peult mãger seuremẽt la chair dicelles et

sont medicinales. Aristote dit que la tortue est vne beste de qua tre piedz lacille a lãgue & polmon en facon de celluy de la vache mais est sec & petit a la voix debile & na poit de soif/ains par lõg tẽps se cõtiẽt sãs boyre: son foye nest mye bõ ne les entrailles ne la peau a manger ont vertie & fõt oeufz mangẽt aulcuneffoys dung serpẽt appelle vipera. Et pour soy espuger incõtinent apẽs mangẽt de lorigã saulvaige: extirpẽt la racine dicelluy pour me decine assez souffisante. Et quant il ne trouue ladicte racine il meurt ainsi que dit Vincẽt naturel recitãt sur ce saict ambroise Auicẽne dit q̃ le sãg de la tortue terrestre & saulvaige guerist le pilẽce auec du vin & le fiel distille es nãrines y aprofite aussi grã dement & lodeur dicelluy ses oeufz valẽt a la toux des petis en fans: mais la chair ainsi q̃ dit le Pline est salutaire cõtre venin: en affrique ou elles habondẽt grãdemẽt lon les donne pour deffen soire contre tout venin leue la teste & les piedz le sãg aussi dicel les fait la veue clere et tollist les suffictiõs & tenebrosites q̃ sõt aussitz yeulx: & si ayde a tous venins de serpens crapaulx & a raignes venimeuses. Et se peult ledit sang conseruer en farine et mettre en forme de pillotes ou de pillcures & quant est besoig en prẽdre auec du vin: les cẽdres de la coq & couuerte dicelles tor tues meslee ensẽble vin & huyle guerissẽt les rymes et fẽdures des piedz & aultres vlceres. Et dit paladius q̃ si lon fait desec cher quelconq̃ graine q̃ lon vueille semer dedans le cuyr & peau de ladicte tortue ne si engendrẽt point bestes infectes ne cõtrai re aussictes graines ne herbes dicelles Il ya des tortues aquati ques ainsi q̃ dit le pline. Et principallemẽt la mer dynde en pduit merueilleusemẽt grãt nõbre & fort grãdes tellemẽt quon couure illecqs les maisõs de leur coque. Et auy ysles de la mer rouge en font des bateaulx pour nauiger: mais ceslees ne font guieres a nostre ppos pour manger car ney auons poit p deca. Doncqs les tortues terrestres pour aprester a mãger a nostre table mẽt trons dedãs vng chaulderon ou dedans vng pot feruẽt deaue et quãt serõt demy cuytes les mettrons dehors & rõprõs le coq Et bien expanteree et vuydees des entrailles leuee la teste les piedz & la peau la chair seullemẽt ferõs cuyre de rechief dedans ledit pot ou chaulderon iusques soit cuyte souffisamment: puis mettrons par dessus icelle bien cuyte du poyure saffran et roug

doeufz dissoluis en Verius. Aulcuns mangent ladicte chair des tortues ainsi boillie auecques laillee aultres y fōt aultre saulce mais elle est meilleur plus seine ⁊ medecinalle sans saulce que auec saulce ⁊ de bon aliment.

¶ Des raynes.

Les raynes sont ainsi appellees selon ysidorea cause de leur voix ⁊ ianglerie quelles font ⁊ sont en trois differences car les vnes sont aquatiques q̄ demeurent en leaue les aultres sont appellees rubetes qui voulentiers sont dessoubz les ronces ⁊ buyssons et sont plus grādes ⁊ pires que les aultres ⁊ sont venimeuses vulgairemēt appellees crapaux qui ont les yeulx reluysās ⁊ flamboyās comme chandelles Les tierces sont appellez calamites aussi demeurēt elles ⁊ se tiēnent voulentiers entre les cannes ⁊ parmy les fueilles des arbres ⁊ petis fruytiers. Et sont les moindres ⁊ les plus verdes et ne cryēt point ne ianglent ainsi que font celles de leaue si nest quāt persagēt ⁊ denoncent naturellemēt la pluye quelles sentēt aux nebles deuoir a venir ⁊ tomber ⁊ a peine en aultre temps iamais les oyras chanter. Et telles ainsi q̄ dit Strabus dessus lexode gettees dedans la gorge dung chien q̄ abaye ⁊ crye incontinent se taist ⁊ mutist. Or de quelque espece q̄ soit elles ne sont point enumerees entre les poissons: ⁊ pource viennēt elles droictement en ce lieu q̄ est le dernier chapitre des chairs. Les rubetes touteffoys venimeuses ⁊ celles q̄ viuent sur terre no⁹ lairrons ester comme nuysibles pour māger: encores quelles soyent ainsi q̄ dit le pleine toutes pleines de medecine ⁊ de grādissime vertu: laquelle vertu souuenteffoys laissent ⁊ deposent ⁊ la reprennēt quāt mangēt: ⁊ leur venin ainsi q̄ leurs propres armes iamais ne laissent. Merueilleuses choses dit le pline ⁊ racōpte de ce q̄ dyent les anciens aucteurs desdictes rubetes selles sont veritables: ⁊ principallement dung petit os quelles ont au coste dextre: lequel mys dedans vng chauldron plein deaue boillant le refroidyst tellement q̄ ne sera iamais possible de le faire boillir son ne oste ledit os dillecq̄s. Et pour trouuer icelluy dit quon baille ladicte rubete aux formies lesquelles māgeront toute la chair et ny demourera que les os. Et dit que au coste senestre nya vng aultre leq̄l mis dedās leaue fait boillir icelle ⁊ sappelle

opocinon: duquel limpetuosite et ire des chiens est appaisee: et mis en breuaige incite amour ⁊ riotes: ⁊ sil est attache stimule luxure. Dicelluy os du coste dextre lon refroidyst les choses feruẽtes ⁊ chauldes ⁊ au cotraire du senestre: ⁊ guerist les fieures quartes lie a vne petite peau fraiche daigneau ⁊ autres fieures et amortist ⁊ rompt lamour. Oultre ce met le vincent naturel que les cẽdres de ladicte rubete ensemble degresse vieille proffitent beaucoup aux pedagres ⁊ a toutes autres maladies de cõtraction de nerfz ⁊ arteilz des piedz. Et dit aussi q̃ les nerfz de ladicte rubete lies ⁊ ataches au bras dextre ĩcitẽt a luxure Oultre ce au liure de la nature des choses trouue lõ q̃ les cẽdres de ladicte rubeee bues en eaues sõt souffisãt remede cõtre le venĩ de lieure de la mer ⁊ aussi cõtre le venĩ des ꝓpre rubetes choses estrãges ⁊ merueilleuses lõ trouue desd̃ rubetes su fussẽt vrayes quãt a moy iamais nay fait lesperiãce ⁊ ne le croys q̃ biẽ a poĩt cõbiẽ q̃ les docte'rs anciẽs le dyẽt. Mais cõmẽt q̃l en soit de leur vertu si ne sõt elles pas bõnes po' mãger ⁊ ne sõt pas a nrẽ propos: mais les aquatiq̃s no⁹ de seruẽt a noz viãdes comme verrons esquelles pareillement ont de grans vertus et proprietez pour congnoistre la partie quest meilleur il dit quon doit lesditz foyes exposer ⁊ bailler aux formies: ⁊ celle partie quelles prendront est deffensoire contre to⁹ venins. Galien dit q̃ les cẽdres dicelles cõbustes rõpẽt le flux du sãg quãt sont puluerisees dessus le lieu ⁊ quãt sont mises auec du miel ou de la poix liquide dessus la maladie appellee allopecie q̃ fait tomber les cheueux guerist icelle maladie. Dyascorides dit oultre ce q̃ quant lesdictes raynes sont cuytes en eaue ⁊ vin aigre ⁊ lon rince la gorge de celle decoction ⁊ lon la detient vng peu dedãs la gorge vault grandement a la douleur des dentz. Et le ius des raynes cuytes ainsi que dit le vincent naturel guerist la toux. Et le cueur pille en miel guerist ceulx q̃ sont dissentere ⁊ lhuyle auquel les entrailles dicelles raynes seront cuytes vault aux podagres et douleur darteilz ⁊ des nerfz Et le cueur dicelles estache aux febricitant lieue ⁊ amoindrist le froit de la fieure ainsi q̃l dit combien quil me soit fort a croire: et la gresse instillee dedans les aureilles oste la douleur dicelles: et le foye des raynes calamites

lie a quelque petite peau de grue excite luxure comme il dit: oul tre luy auicēne dit que lesdictes cendres des raynes mises dess' le lieu du sang fluant le retient: et par ainsi selon les susdictz au cteurs grandes sont les vertus desdictes raynes Mais pour no stre menger cōe est dessusdit les aquatiques sont seulement a nostre propos lesquelles on prent auec larquet fuscine mais cel les qui sont prinses au morceau sont meilleurs ⁊ plus seures de latouchement ⁊ morsure du serpent qui aulcuneffoys les enue= nime ⁊ telles ne touchent point ledit morceau. Doncques dicel= les ainsi prinses ou auec ladicte fuscine prendras les cuisses ⁊ le ueras la peau ⁊ aīsi blanches ⁊ denuees de ladicte peau les lair ras demourer ⁊ nager par vng iour ou par vne nuyt en leaue fraische apres īuoluies de farine tu friras icelles cuysses en huy le. Et quant seront frites ⁊ mises en ton plat nostre palelle les surfondra de saulce verd ⁊ les inspargira des fleurs du fenoil ⁊ despices par dessus.

¶ Sensuyt le dixiesme liure des pois= sons et daprester iceulx.

Je auoye institue et determine dire la nature et vertu particuliere de tous les poyssons si les noms diceulx confus ⁊ transmues ⁊ chāges ne meussent perturbe. Car vrayement ie ne voy nulgendre qui aye plus perdu ses especes ⁊ nōs particuliers que le gendre des poissons: ⁊ cecy a fait le temps passe ⁊ la ignorance ou negligēce de noz predeces= seurs aussi pareillement ainsi que dient le Pline ⁊ aristote trop plus est grant nombre ⁊ variete diuerse des poissons que ne sōt des bestes terrestres. Et la cause si est pource que la nature de humidite est plus condescente ⁊ prompt a generacion que nest la terre. Je diray touteffois tant soigneusement que ie pourray la nature diceulx en general: apres particulieremēt ie parleray diceulx qui viennent communemēt en noz tables desquelz enco res leurs nōs demeurēt ⁊ les aultres lairray ester: car se peuēt entēdre aulcunemēt. Aussi seroit il trop difficille a les cōprēdre tous: principalemēt cōsidere q̄ vng chascun pays region et con= tree a ses poissons diuers ⁊ la nominacion diuerse tellemēt que icy les appellons en vne guise ⁊ en aultre part en vne aultre.

¶ Des poissons en general & leur nature.

Tout poisson doncques en general ainsi que dit Auicenne est froit et moiste naturellement a la semblance de celluy element duquel naissent & viuent: aulcuns toutesfoys sont chauly a comparaison des aultres. Les poissõs salees sont chauly & secz: et de tant quilz sont plus longuemẽt salees de tant plus augmentẽt en ladicte chaleur & seicheresse. Et pource sont ilz insalubres: et leur aliment est mauluais pource quilz bruslẽt & seichent: & font auoir grant soif quãt lon les mãge excessiuement. Leaue toutesfoys desditz poissõs salees vault es vlceres & les mondifie | mais les poissons frais engendrent flegme aqueuse & mollifient les nerfz: & ne conuiennent point si nest a ceulx qui ont lestomach fort chault & a gẽs de complexiõ chaulde & seiche & q̃ sont maigres: principalemẽt mãges en tẽps dest ainsi que dit Isac & ceulx qui habitent & sõt en regiõ chaulde. Et par le cõtraire lesditz poissõs frais sont indescens a gẽs froitz moistes & charneux: principallement quant le poisson est mol pource que naturellement ainsi quest dit par dessus ilz sont froitz & moistes: et froit en froit ne saccorde pas bien. Oultre ce Auicenne dit que le sang desditz poissons decline a subtilite & la glut & colle diceulx donnee a boyre phibist & garde de cracher le sang. Dit encores ledit auicenne que tout poissõ frais mãge tãdis quil est chault augmente luxure. Et tout iust de poissõ lasche & mollifie le Ventre et Vault contre breuaige Venimeux et poinctures. Aristote dit que les poissons vieulx sont de mal saller. Et pline met que toute gresse de poisson resolute en liqueur en huyle & miel Vault grandemẽt a la clarte des yeulx. Semblablemẽt auicẽne tiẽt q̃ ladicte gresse Vault a leaue des yeulx et fait bõne Veue auec du miel. A ce saccorde dyascorides disãt que la gresse du poisson de fleuue dissolute au soleil en miel et myrre liene lobscurite & tenebrosite desditz yeulx. Encores dit auicenne que la glut & colle desditz poissons est chaulde & seiche: cõglutinatiue & desiccatiue: et en met lon Voulentiers aux emplastres des vlceres õ la teste & a la rõgne vlcereuse & auec du Vin aigre lõ laministre en breuaige a ceulx q̃ crachẽt le sãg: or ainsi q̃ dit Isac les poissõs se Variẽt & diuersifiẽt selon la diuersite des eaues ou ilz habitent & aussi selon la diuersite des vẽs q̃ regnẽt

en celle plage. Et dit aristote que les lieux pres terre sont plus attrempes: et pource la chair des poissons qui conuersēt illecques sont plus fermes. Empres de la terre est meilleur que le parfōt pource que le past y est meilleur: car pour lascēsion du soleil il y croist la empres des arbres tēdres ⁊ molz: ⁊ la chair des poissōs q̄ sont au parfont de la mer est plus moiste: ⁊ voulētiers to⁹ poissons empres les pierres sont gras: ⁊ la setcheresse du temps le est fort nuysible ⁊ la plus grāt partie sengraisse du temps pluuieux: car lors trouuēt assez a māger: aussi ladicte eaue de pluye leur vault beaucop ⁊ pource sengraissent ilz aux fleuues ⁊ aux lacz ⁊ principallemēt leur conuient leaue ⁊ pluye deste. Aulcūs sengraissēt ainsi q̄l dit es lieux esquelz est vne neble deaue verde et les poissons qui mangent chair trouuent assez viande en leaue verde ⁊ pource sont meilleurs quāt sont prins illecques. Il en ya q̄ sengraissēt du vent de septentrion ainsi q̄ fōt les poissons longz. Aulcuns sengraissent du vent de midy comme les platz ⁊ amples poissons et ne sengraissent point es lieux frois Les poissons qui ont clost ⁊ coque sont bons quant sont gras. Aultres poissons sont au contraire ⁊ tout poisson qui a escaille quant pullifient sont mauluais a la plus grāt partie ⁊ les poissons vieulx ne valleēt riēs a manger ⁊ ceulx des fleuues ⁊ lacz sont bons apres la pullificacion ⁊ leurs amours principallement ilz ont assez viande a manger ⁊ en tout gendre ⁊ espece de poissons les masles sont meilleurs que les femelles. Auicenne dit encores que les meilleurs poissōs sont ceulx qui ne sōt pas trop grans ⁊ qui nont poit la chair trop dure ne seiche et qui nō poit gresse superflue ne grosse ne aigre ne mustilagineuse ne malle saueur ou odeur: et qui ne peut point ne santent apres quilz sōt hors de leaue des poyssons dist il qui ont chair dure ley essist le mineur ⁊ le plus gros cōpetēt de ceulx qui sont molle aussi pelle ment dit que le lieu on ilz sont les fait meilleurs ou pires Car ceulx q̄ se tiēnēt es lieux pierreux sont meilleurs aps ceulx des arenes ⁊ eaues doulces esgilles nya nulle ordure ne īmondice: et leaue nest poit lymeuse ne eaue de lacz ne de palux: ēcores ceulx qui demeurent en eaues descouuertes aux vens sont meilleurs que au contraire. Et ceulx qui demeurent en lieux de agitations et vexations des ondes sont meilleurs que ceulx qui de=

meurent en eaue destangz & mortes. Les poyssons de mer sont tresbons ainsi que dit Auicenne & ont la chair subtille principallement quãt se tiẽnẽt en riuaige pierreux ou areneux & selõ aulcuns sont tenus meilleurs & plus sains que ceulx des fleuues: & ceulx des fleuues plus que ceulx q̃ naissent aux lacz: & des lacz plus que ceulx des palus De rechief aussi ceulx des pierres sõt tenus meilleurs que des arennes: & ceulx des arennes q̃ de leaue lymeuse & palustre: ceulx aussi de la mer qui viennẽt aux fleuues & eaue doulce principallemẽt quãt ladicte eaue doulce ou ilz vont leur est contraire: cest a dire quant ilz montẽt & leaue descent telz poissons certes ne sõt pas de blasmer ains de louer grãdement: car ilz sont bons & de nature subtille pour le grant exercisse quilz prennent: aussi ceulx qui descendent des fleuues en la mer se leur nature le peult souffrir & tollerer sont bons. Dit encores ledit Auicenne q̃ selon la viande q̃lz mangent sont meilleurs ou pires: dont ceulx qui mangẽt bonnes herbes & racines sont tenuz meilleurs que ceulx qui viuẽt des ordures & immõdices quon gette en leaue quest pres des citez et villes: et aussi meilleurs que ceulx qui mangẽt mauluaises herbes & racines. Oultre ce dit ysaac que la diuersite des poyssons est diuisee en plusieurs facons par artifice dapprester et cuyre yceulx: car ou ilz sont manges rostis fritz: en huyle cuytz en leaue en huyle et condimens ou seullement boillis en leaue. Les rostis & fritz sont de moindre viscosite & humidite: et silz sont boillis sont grandement moistes & plus durs a digerer et griefuent toutesfoys lestomach: les rostis toutesfoys sont plus louables que ceulx qui sont fritz pource que les fritz ont et tiennent aulcunement de la viscosite a cause de lhuylle: mais les poissons ppares en huylle et eaue & semblables choses sõt de meilleur digestiõ q̃ les aultres et laschẽt le vẽtre: cuytz en viu aigre sõt refrigeratifz & moins humectatifz: et ceulx quon boillist seullement en eaue sont les plus louables de to⁹ aultres pource q̃ leaue chaulde ou ilz sont cuytz oste en eulx la viscosite principallemẽt sõ les mange en huyle: mãte: hache: rue: caruy: poyure: gingẽbre: & semblables choses ainsi q̃ dit le dessusd̃ ysac: auicẽne sur ce dit q̃ la meilleur facõ de manger lesdictz poissõs est en viu aigre quãt ilz sõt boillis: apres viennent ceulx qui sont rostis en leur coque ou escaille: les fritz

ſont bõs a ceulx qui ont fort eſtomach mais ſur tout ſont ſains ceulx qui ſont boillis mangez a ſaulce de gingembre : de poyure de canelle ⁊ de Vin aigre ⁊ daultres bonnes eſpices: ⁊ ainſi quil dit lon doibt premierement faire boillir leaue apres y mettre le poiſſon. Des ſallez ſont meilleurs ceulx qui ſont ſallez nouuellement ⁊ de tant q̃lz ont eſte pl⁹ longuement ſallez de tãt ſont ilz pires. Leaue ou ſont boillis les poiſſons ſallez eſt de Vehemente mondification ⁊ ſe met aux cliſteires eſticatifz. Or les nõs des poiſſons ſont fort diuers cõe iay dit. Aulcuns ont prins leur nomination ou p la ſimilitude des beſtes terreſtres ou par leſpece propre ⁊ inſtinc de nature ⁊ par cauſe de leur couleur figure ou ſexe. Par ſimilitude des beſtes terreſtres aulcuns poiſſons ſont appellez raynes | Veaulx lyons. Par leſpece ⁊ inſtinc de nature ſemblable ſont appellez les chiens de mer ſemblable a ceulx de terre pource q̃lz mordent: ⁊ les loups pource quilz deuorent les aultres poiſſons ainſi q̃ les loups de terre font les brebis. Par couleur ſont appellez les Vmbres : les dorades des pource que ſont Vmbrieux ⁊ les dorades ont en leurs teſtes couleur dor. Et les truytes ſõt appellees Varii en latin pour leur Variable couleur Par figure eſt appelle Vng rond pource quil eſt rõd en figure ⁊ na aultre choſe formẽt q̃ la teſte. Vne ſolle eſt auſſi Vne plane Par ſexe eſt Vng poiſſon appelle maſle a cauſe queſt maſle de la Balayne ⁊ tout ainſi des aultres ſẽblables ainſi que met yſidore. Mais quelq̃ eſpece de poiſſons que ſoit leur nature comme auons dit eſt froide et moiſte pl⁹ ou moins ſelon leur qualite ⁊ ceſte cauſe ilz engendrẽt ſang froit ⁊ flumatiques par laquelle choſe Variables ⁊ diuerſes maladies ſuruiennẽt principallemẽt quant on les continue trop: molifient auſſi les nerfz ⁊ preparẽt lhomme a paraliſie excitent ſoif: mais toutesfois ilz humectẽt le Ventre ⁊ augmentent generation: toutesfoys ſelon quilz ſont apreſtez peuẽt eſtre meilleurs ou pires ainſi q̃ eſt dit amplemẽt deſſus: ⁊ ceulx que tu Vouldras frire ou boillir forment a tous leueras leſcaille les Vuideras ⁊ leur arracheras les ganges ou aureillees q̃ ſont rouges ⁊ les laueras treſbien. Par le contraire ceulx que tu Vouldras roſtir les mettras tous entiers ſur les charbõs excepte la ſalpe ⁊ laſſye deſquelz ley tire les entraillees par les aureilles ou ganges. Et eſt de noter q̃ tout poiſſon ainſi

que dit magnini humecte le corps & multiplie le lait & lesperme et sont plus propres auy colericques que a aultres gēs principalement les poissons frais et ne les doit on point manger apres aulcun fort exercice ou tranail pource que lors se corrumpent facillement. Ne doit loy point aussi mūger le poissoy & la chair ensemble ne le poissoy auec aulcuy laicticine ne aussi apres aultres, Viandes ley doit manger le poissoy.

¶ Du toy & tonnyne.

Premierement du toy quest vng grant & gros poissoy: ray determine de dire & parler: duquel pline racompte se estre trouue aultresfois Vēdu quinze talēs & auoit ledit toy de large deux coubees & vng palme: naissent ey aulcuns fleuues comment au Nille au Reiy au Pado: mais communement se trouuēt ey la grāt mer & dicelle entrent a grāt moncelees ey la mer de ponto quest des palus methides iusques a tenedo: & est au priy temps lors quāt ilz entrēt ey ladicte mer de ponto et la font ilz leurs faons ainsi dit pline & ey aultre part non: les dictz faons premieremēt sont appellez torbilles: apres sappellent palamydes & quāt ilz ont vng ay passe sappellent tons lesquelz a coup deuiennent grans car comme il dit tout gendre de poissoy croist & aduient vistemēt principallemēt ey ladicte mer de ponto: & la cause y est par la grant effluence des eaues doulces qui abondent de to⁹ quartiers de ladicte mer: & a ceste cause y viennent voulentiers des poissons: & aussi pource q̄ ey ladicte mer de ponto ny entre aulcune beste contraire ausdictz poissons se ne sont les veauly de mer et petis dauspbins: mais quant le vent aquiloy court lors lesdictz tons suyuent les vndes tellement q̄lz saillent hors de ladicte mer de ponto. Encores dit ledit pline q̄lz ne vaguent point ey yuer: mais ey quelque lieu qulz se trouuent lors ilz yuernent illecques iusques a lequinoye. De rechef il dit q̄lz suyuent voulentiers les nerfz a voile par grant doulceur & delict quilz prennent ausdictes voiles & les acōpaignent par aulcuy espace dheures ne desamparāt point le tymoy de ladicte nef plus loing que de mille pas: & aulcuneffois sapprochēt tellement quoy leur gette le trydent et forchine de fer et ey sont prins bien souuēt: mais le propre temps de pescher lesdictz tons

ſt ſelon le pline depuis que les eſtoilles Vergilles apparẽt iuſ=
ques au declin du arcture. Et en tout aultre tẽps diuer ilz ſe ca
chent aux gorgz plus parfondz de la mer ne ſaillẽt poĩt ſe neſt
par aulcune doulceur de temps ou quant la lune eſt pleine: ceſt
vng poiſſon qui ſengraiſſe fort tellement quilz en fendent bien
ſouuent comme eſcript ledict pline. Leur plus longue vie neſt
que de deux ans cõme il dit; par deca ſen trouue aſſez en la mer
de prouence leſquelz prins len les couppe et duiſe en belles dar=
nes ou roelles: le principal & meilleur du ton ſelon le pline eſt la
teſte & la greſſe qui eſt ſaine aux vlceres de la gorge. Apꝛs vient
la plus prochaine darne dempres la teſte & ainſi des aultres en
ſuyuant; et celle queſt prochaine de la queue eſt la plus ville & de
moindre pris pource que neſt point graſſe: la greſſe du ventre
ſallee qui eſt ferme & neſt point molle eſt appellee tarentelle la=
quelle miſe en eaue & vin aigre et gettee du bray entremy pour
mieulx oſter la ſalleure dicelle ſalee bien lauee & repurgee tu la
cuyras vng peu en leaue et quant ſoit cuytte & bien maceree en
vin aigre la mangeras quant vouldras. Aulcuns inſpargiſſẽt
les eſpices douces ou du ſuccre deſſus. Dudit ton len en fait ſa
leure quon appelle tonnyne: et ceſte cy conuient faire remoiller
en leaue tiede leſpace de ſix heures ſon la veult bien purgee & a
pres vng peu boullie la peult manger auec du vin aigre: eſt de
mauluais aliment ainſi que toutes les aultres ſalleures. Le tõ
gnt eſt frais & cuyt bien apoint condiras auec du poyure cyna=
nomme & coriandre bien pilles et vng oignon cuyt et decouppe
enſemble du vin aigre miel & huyle. Aulcuns ya qui mettẽt les
darnes dicelluy bien farcies de giroffle en paſte quant eſt bien
cuytes: ou len fait cuyre icelles darnes ainſi farcies au four en la
poille ou caſſolle ſans aulcun iuſt ne autre choſe: car la greſſe de
ſtra deſdictes darnes en fera aſſez.

Du mullet.

Le mul ou mullet eſt vng poyſſon de mer ain=
ſi que dit le Pline de petite quantite a peine
excedissant deux liures de bon poix. Mais a
cauſe de ſa grant nobleſſe et bonte eſt donne en

viande tant seulemẽt a lusaige des nobles: cest vng poysson q̃ ne se trouue point en viuiers ne en piscines ne aultre part gueres se nest seullemẽt en la mer occidentalle vers la part de septẽtrion en ya de diuerses especes: aulcũs viuẽt de lalgue & lymõ de terre des huystres & de la chair des aultres poissõs: les plus nobles: toutesfoys ont soubz les machoires de la gorge des barbes lesquelz ont este iadis enuers les rõmains a grãt pris: en la mer rouge pareillement sen trouue de beaulx et plus grãs que nulz aultres: & ainsi q̃ dit pline sen sont trouues qui pesoiẽt huytante liures & Cler asinio en achepta q̃ consterẽt .vii. mille grant est ainsi q̃ dit pline auec seneque la volupte qui prenoient noz predecesseurs a veoir icelluy expirer & mourir dedãs vne ampolle de verre a cause des diuerses coulleurs q̃lz: gettoiẽt & changeoiẽt ains q̃lz mourussent: trois foys lannee font des petis. Isidore dit quil est appelle mul pource que cest vng poisson mol & fort tendre p lusaige duquel len dit q̃ lupure est retardee et amortie et la veue obfusquee: et ceulx qui en mangent souuent sentẽt le poisson: quãt ledit mul est tue en viy ceulx q̃ en buront auront le viy tellemẽt en hayne & ennuy q̃lz ne vouldront iamais plus boire ainsi q̃ racõte le pline: & lusaige desditz mulz est contraire auy nerfz & es yeulx. Or pour les apprester se tu les veulx boillis feras tout ainsi que est dit du toy: se rostis les parfondiras de poyure rue pignons pillez auec du viy aigre ou verjust.

Des anguilles.

Isidore dit que les anguilles sont ainsi appellees a cause de la semblance quelles ont au serpent quest en latin appelle anguis: et de la est venu ce nom danguille. Leur origination est du lymõ de la terre dont quant len prent ycelles a cause dudit lymon qui les fait ainsi glissantes tant plus len les serre tant plus eschappent et plus glissent. Pline dit que esdictes anguilles nya point de sexe masculin ne femenin comme es aultres bestes & nengendrẽt poĩt delles ne font oeufz ains naissent comme dit le liure naturel du lymon des aultres poyssons. En orient ya vng fleuue appelle ganges dedans lequel se trouuent anguilles de trois cens piedz & viuent huytãte ans ainsi que dit le pline & sans eaue viuẽt. Vi. iours mais que

le vent aqlon tire: se le marin court ne viuent pas tant: en peu deaue ne peuent tollerer lyuer ne quant leaue est troublee pour ceste cause enuiro les estoilles vergilles ley les prent communement:aux anguilles & aux congres nature a donne deux petites estes en lieu de piedz: sont de difficille excoriacion & de griefue mort & les voit ley viure encores que soyet escorchees:le tonnerre les commeut & trouble grandement sestouyssent de leaue clere des fleuues:veullet estre cuyttes plus que nul aultre poyssō aultrement sont nuysibles.Rosties au feu sont plus condessantes a manger q aultrement pource q leur malice sesuanuist illecques & euapore la gresse dicelles est bonne es oreilles. Dit ysidore q ceulx qui beuront du vin ou elles auro̅t este occises nayment plus icelluy|ains lauront en ennuy & fastic & ney vouldro̅t plus boyre.Or pour les bien apprester les conuiet escorcher premieremet & bien epanterer:apres les couppper & mettre a beaux loppins assez gro̅s & mettre iceulx a la broche & les faire cuyre et doys mettre entremy vng chascun loppin des fueilles de lorier ou de la saulge:et les conuiet continuellemet humecter tantost quelles cuysent auec de leaue sel:& quat seront pres que cuyttes leur bailler crouste inspargissant tout a lentour de la farine ou du pain gratuse ensēble cynamomme & sel & se tu les veulx boillies les feras bien cuyre auec du psil saulge & aulcunes fueilles de lorier & puys les suffondiras de veriust & poyure.Magnini dit q lesdictes anguilles & les lamproyes sont dangereuses a manger encores quelles soyent sauoureuses pource que leur generacion en leaue est semblable a la generacion des serpens en terre:et pource est il dangereux que ne soyent venimeuses et a ceste cause leur teste ne leur queue ou gist le venin ne semblablemet lespine interieure se doit manger aulcunement & si est bon a cause de leur viscosite que soyent submergees en bon vin toutes viues & quelles demeurent la iusques que soyent mortes:et puys soyent apprestees en bonnes espices:le loue premierement quelles soyent parboillies par deux eboillicions en vin et eaue & puis leuee celle decoction soient bien cuytes a toute perfection & mises en saulce galatine en paste ou rosties:soiet mangees auec leur saulce appropriee. Et se lesdictes anguilles sont salees tu les mettras a beaulx loppins & feras macerer en leaue

lespace de quatre ou cinq heures puys les mettras dedans ton pot pres du feu. Et demyes cuyttes les transmeras en aultre eaue fraische & illecques les laisseras boillir iusques soyent cuyttes totallemẽt & quãt soiẽt bien cuyttes les suffõdiras de perfil decouppe & Vin aigre.

¶ Des arancz.

PEs arancz dit Isidore sont adonnes grandement a la liqueur de salleure & pource sont ilz ainst appelles: Viuent du pur element deaue ainsi q̃ fait la salamandre du feu. Au liure de la nature des choses est escript que le arenc est vng poisson de mer bien petit que lon trouue communement en la mer occidentalle quest entremy en gleterre & germanie ou alemaigne. Et ainsi que vng chascun poisson de mer formẽt a son temps auquel est principallement bon: cestuy semblablemẽt est depuis aoust iusques en decembre lesquelz prins fraischement est vne delicieuse viande & bonne: & quasi le plus agreable poisson de mer: et salles pour lusaige des gens durent sainement plus que nul aultre poisson: cest le seul des poissons qui vit de leaue seullement & ne peult viure aulcunement hors de leaue ains espire et meurt tout acoup quant il sent lair & serain: ses yeulx luysent de nuyct en la mer a facon de chandelle enflũbee: mais celle vertu meurt quãt il est mort. Et ont ceste nature quãt ilz voyent en la mer aulcune lumiere ilz viennẽt a grãs moncellees enuers icelle. Et auec ceste astuce lõ les prent auy filles au tẽps dessusdict & viennẽt a nostre vsaige comme ce fust vne manne donnee du ciel. En yuer se cachẽt en quelque lieu secret dedãs la mer iusques au temps deu et ne les peult en trouuer aulcunemẽt: mais par deca nous nauons point de frais nous en auons des salles & blancz & des soretz. Les blancz pource q̃ tiennẽt plus du sel que les aultres conuiẽt faire trẽper en leaue pour les dessaller: apres les fault cuyre sur le gril auy charbons vifz. Aulcuns les font boillir & quant sõt pres que cuytz les mettent en vng plat auecques du beurre verjuyst & vng peu de vin blanc doulx ou vin cuyt: mais bien peu: puis couure ce plat dung aultre plat & mettent sur les charbõs et quant est bien tout confit & cuyt presentent a table: mais les arencz soretz conuiẽt coupper sur le dos & les ouurir: apres quãt sõt bien laues auec du vin lon les fait vng peu cuyre sur le gril ou charbons et si tost quilz sont chaulx ilz sont cuytz.

De la murene.

Murene est vng poisson femelle sans masle: lequel se ploye en rond ainsi que fait vne anguille/et concoit du serpent qui lappelle en sifflant Et pource les pescheurs quant veullent icelle prendre ilz sifflent et elle vient cuydant que ce soit ledit serpent qui lappelle. Quant est prins a peine le peut on tuer a ferir dūg gros bastō sur la teste: ⁊ son la fiert dune petite verge sur la queue meurt incontinēt. Et pource dyent les naturiens quil a lame ⁊ la vie a la queue ⁊ au serpent est le contraire/car sa vie est en la teste ⁊ nōpas a la queue De rechief dit ysidore que quant ledict serpent se veult coupler auec ladicte murene ꝑ telle participation nest point enuenimee Pline dit que ladicte murene est vng poisson long qui a la peau molle: en yuer se cache tellement quon ne le peut trouuer ⁊ ne se prent point se nest en este ainsi que le cōgre: yst de leaue en la terre aīsi que fait vng poisson appelle polipus. Lesdictes murenes nont nulles aureilles ou gāges/ne aussi ces petites esles quont les aultres poissons: mais elle va ⁊ naige par vne iuflexion et reflexion: quelle fait de son corps ainsi que les serpēs font en terre: elle parist ⁊ fait ces petis en quelque moys de lannee q̄ soit: ⁊ les aultres poissons ont temps determine a ce faire: ses oeufz croissent vistemēt. Le premier q̄ excogita de faire viuiers desdictes murenes fut Chircus/lequel va mettre en vng soupper mille murenes ainsi q̄ racompte pline: dont a ce pouons congnoistre quelles/estoyēt iadis en grant pris. Et list on que licinio sen esiouyssoit merueilleusemēt: ⁊ caye cesar quāt voulut faire au peuple cōmain vng disner/triumphant il va achepter six mille murenes: ⁊ Lucius crassus va plourer vne murene qui mourut en son viuier aussi biē q̄ ce fust morte sa ꝓpre fille ⁊ ce peillemēt escript pline de ortāce. Les meilleurs quon saiche sont au pharde Cecille appellees plotes: ⁊ les latins les appellent fleutes a cause aīsi q̄ dit varrō q̄lles flotēt ⁊ vōt au dess⁹ de leaue quāt/elles sōt fort grasses ⁊ bruslees du soleil ne se peuuēt tourner ne mergir dedans leaue: ⁊ ꝑ ainsi facillement sont elles prinses le⁹ morsure est venimeuse: mais les cēdres de leur teste guerist icelles elles sont dāgereuses a māger si nest q̄ soyent ꝑ auāt

boillies en boy viy ⁊ par long espace ⁊ apres soyent inspargies et confites de bõnes espices: principallement poyure pource quel les habondẽt en humeur venimeuse ⁊ sont de griefue cõcoction Mais communement noz predecesseurs les appreſtoyent pour manger en ceste facon ⁊ les escorchoyẽt ainsi que vne anguille et leuee la peau la teste ⁊ la queue les rostissoyent tresbien aps les surfondoyent de saulce verd: et ce tenoyent ilz vne viande fort bonne ⁊ delicieuse.

¶ Du echyn: ethenay ou moure.

Echyn est vng petit poisson de demy pied de long lequel les latins appellẽt moure ou ethenay pource/quil retient ⁊ contraint a demourer les nefz ⁊ galees/dont pline dit que si ledit ethenay ou echin se ioingt auy galees il retient icelles ⁊ les fait demourer plus que ne feroyẽt les ancres. Et ce petit poisson detint la nef de cesar ⁊ celle du prince Cayo ainsi que racõpte ledit ptine: dont pour scauoir la verite aulcuns de la galiasse dudict prince allerẽt veoir dessoubz pour scauoir que cestoit q̃ la detenoit veu quelle estoit en grans fons deaue ⁊ si auoit quatre cens remps pour bien vauguer et vont trouuer ledict poisson asserre ⁊ toinct dessoubz ladicte galiasse: dõt quãt cayo le vit cõmẽca a soy indigner q̃ vne si petite beste eust plus de force q̃ si grant nombre de gens: Cecy pareillement afferme aristote: lequel dit quil detient par puissance naturelle vne nef de cheminer. Sainct ambroise semblablement recite ⁊ dit que ledict poisson arreste les grosses nefz quant sont en leur cours ⁊ a pleine voille cõme son les eust attachees par force ⁊ cecy nest pas cõme il dit sans mistere ⁊ puissance a ce donnee du createur. Et au liure de la nature des choses lon trouue q̃ ethin est vng petit poisson q̃ porte espines en lieu de piedz ainsi q̃ vng cancre: ⁊ soubz le vẽtre il a petites eslees q̃ ressemblent auy piez Et en la gorge en lieu de dẽtz il a griefues poinctes ⁊ est sur toute chose admirable q̃ cõme il soit si petit non par aulcune violence: mais p seulle adionction il retient vne nef de deux cens piedz auec toute sa charge p dedans tellement que ne se peult bouger aulcunemẽt. Et nya aultre raison ainsi quil dit en si grande ⁊ admirable chose: si non q̃ dieu soit dit admirable en toutes cho-

ses crees. Plusieurs gens en vsent en plusieurs choses q̃lz font en hayne ⁊ amour/car ainsi q̃ dit ⁊ racõpte pline aux venefices damours ledict poisson est infame ⁊ est retardation des causes et indices:lesquelles choses crimineuses quon luy impose il recõpense par aultre vertu ⁊ louenge. Cest quant vne femme est gosse sil est attache sur elle la gardera dauortir ⁊ la fera porter sainement ⁊ contendra ⁊ gardera le part iusques a tẽps deu et meur/et pour ceste cause dit il quon le garde en sel pour en vser au besoing. Semblablement ledit poisson a vertu de inhiber et amortir luxure/⁊ si ledit poisson/est pille auec ses espines ⁊ beurre/ensẽble du vin tollist la pierre ⁊ grauelle:⁊ aussi fait ce quant est prins en viãde. Il retiẽt/aussi ⁊ serre le ventre ⁊ flux des fẽmes grosses. Merueilleuses choses ⁊ vertus disẽt les aucteurs de ce petit posson:selles sont ainsi vrayes q̃ sont escriptes. Toutesfoys pour viande a manger ledict poisson nest gueres loue: ains est reproune par plusieurs:mais si aulcun le veult mãger il le fault bien cuire:apres linspargir de poyure ⁊ saffran.

¶ Des seches.

Les seches sont enumerees entre les poissons qui nont point de sang. Isidore dit quelles concoyuent par la bouche cõme la vipera. Et dit que lancre noire desdictes seches est de si grant vertu que aulcuns dyẽt que selle est mise ⁊ adioincte a la lucerne ou chãdelle elle tollist la premiere clarte ⁊ fait sembler estre ethiopes ⁊ noirs les circonstãs de laquelle chose ien vouldroye bien faire lexperience ains que le croye fermement. Pline dit quelles ont la teste entre le pied ⁊ le ventre ⁊ ont huit petis piedz ⁊ deux plus longs que les aultres ⁊ plus aspres:desquelz ilz mettent la viande a la bouche ⁊ sestablissant contre les inundations de la mer comme se fussẽt ancrees. Les aultres piedz sont cours desquelz chassent et prennent ce q̃lz peuent. Lesdictes seches ainsi quil est dit engendrent auec la langue et font les oeufz par la gorge ⁊ en font tous les moys/:et le masle eschauffe/lesdictz/oeufz auec son alaine. Aultrement ne vauldroyent riens:elles ne ont ne os ne espines: nagent a rebours. Et son brusle lesdictes seches les poissons viendrõt a celle odeur:⁊ pource en met lõ aux nasses a cause de prẽdre

largement des poissons. Rhebeyo dit que au riuaige appelle carceye les eches ont deux couldees & ne viuēt poīt passe deux ans. Oultre ce aristote dit que quant elles ont paour & loy les veult prendre elles gettent leur ancre noire qui est en lieu de sāg et obfusquēt & troublēt leaue: & ainsi se cachēt quoy ne les peut veoir: sey les cuyst auec toute leur ancre noire elles mollifiēt le vētre. Le plateaire dit que los de la eche quoy trouue au vētre vault a emblanchir les dentz si loy mect la poulure dicelluy en vng drapeau de liy: & auec icelluy loy frotte & forbist les dentz: pareillemēt la poulure dudit os est bōne a blāchir la face cōfite auec verius cytriy. Or les dictes eches boillies & mises dedans vng plat tu confiras auec du poiure ainsi q̄ tu vouldras. Aulcuns ya apres q̄ font boillies qui les abillent auec du poiure cynamōme coriandre: mente verde ou seiche roux dung oeuf viy aigre ou verius & vng peu dhuyle. Aulcunes les friset menuemēt decoppees en la poille auec de lhuyle & les inspargissent apres despices.

¶ Du loligo.

Oligo est vng monstre en mer lequel est plain & couuert descaille & va au parfont de la mer ainsi que les aultres poissons. Et quant il est saoul & ennuye de leaue il se sleue auec ses esles de plume lesquelles nature luy a ce singulierement attribuees & monte sus en lair auec les autres oyseauly: mais pour ce quil ne peult souffrir la force du vent apres quil est lasse et trauaille il est contraint de retourner en leaue & venir au parfont. Pline dit que cest vng poisson mol q̄ na point de sang ainsi que les seiches: & a huit piedz semblablement & la teste entre le ventre & les piedz tout ainsi forment que la seche deux plus grans q̄ les aultres. Et aussi se couplent & font lacte damours auec leurs langues cōe lesdictes seches: se entrelassent des bras lung a lautre & nagent au rebours: font leurs oeufz par la bouche & nont ne os ne espines: & quant ilz volent cest signe de tempeste. Et dit ysidore que en la mer muritaine en ya si grāt nombre que sont sousfisans a submergir les basteauly ou elles volent. Phisologus dit que en ya de cinq couldees & ne viuent gueres oultre deux ans: mais cuytes & mises sur le plat se doyuent condir & abillier auec du poyure rue: miel & bien peu dhuyle.

¶ Du polipe.

POlipus est dit pource quil a plusieurs piedz:il est semblable forment es membres ⁊ parties du ventre a la ceche tant en figure que en touchement. Le polipus a son sperme a la part superieur ⁊ met icelle dehors quant il a peur Ne viuēt gueres oultre deux ans. Ilz ont huit piedz:⁊ les quatre du millieu sont plus grans que les aultres:sont froit naturellemēt ainsi q̄ dit aristote a cause de la longueur de leur corps ont la queue bissulque forchee ⁊ poinctue en luxure. Mangent voulentiers la chair des coquilles lesquelles ilz rompent ꝑ force de serrer entre leurs cuysses:ou quant elles se ouurent ilz mettent vne pierre entremy que ne se peult tourner serrer:⁊ par ceste voye ⁊ astuce ilz mangent leur chair ⁊ sen saoulēt: se cachēt deux moys ⁊ changent leur couleur selon celle du lieu ou ilz demeurent principallement quant ont peur. Nont nulles esles ont la teste comme seiches entre les piedz ⁊ le ventre. Au liure naturel des choses se list que ledict polipe a si grant vertu ⁊ force en ses bras quil prendra aulcunesfois les gens qui ny prennent garde ⁊ demeurent sans y penser incautement sur le bort du basteau ou de la galee ⁊ les tyrent par force dedans la mer et les mangent ⁊ se saoulent de la chair car il est fort friant ⁊ couuoyteux de manger icelle. En la mer pres de venise en ya plusieurs Les langoustes les craignent fort ⁊ redoubtent iceulx tellemēt que quant elles voyent iceulx empres delles en meurēt de peur mais les congres lacerent ⁊ tuēt lesditz polipes. Ilz font leurs oeufz au prin tēps selon que dit aristote ⁊ ne font que vng oeuf forment sēblable a vne noix. Et dicelluy oeuf naissent des poyssons sans nombre:lesquelz ont plusieurs piedz ⁊ cheminēt comme les araignes. Et bien tost apres que les petis sont grans le pere ⁊ la mere meurent ⁊ ne viuent plus gueres de deux ans cōme est dit. Et la facon de les prendre conuient auoir de la corne du cerf ou destorax sec ⁊ en faire de la fumee:⁊ quant ilz sentent icelle odeur viennent dedans les vaisseaulx des pescheurs tāt ayment icelle odeur:⁊ par celle facon lon les pre[illegible] ⁊ decoit. Et auecq̄s ledict polipe brusle ⁊ mys a la ligne les pescheurs prennent plusieurs aultres poissons. Pareillement ilz en mettent a leurs nasses ainsi que dit pline ⁊ les poissons y viennent vou-

lentiers: pource que toutes les bestes & poissons de mer ayment merueilleusement lodeur desditz polipes. Or quant ilz sont bien cuytz tu les condiras pour manger auec du poyure.

¶ Des coquilles moules ou muscles.

Es coquilles ou les moules sont ainsi appellees pource que au defaillement de la lune elles sont vacques & nya riēs ou bien peu dedās: & au croissant elles turgissent & sōt pleines pource que lhumeur se augmente au croissant & diminuist ou de faillant. Elles ne voyent riens et nont aucun sentement si nest de manger & crainte de mourir: sont de chaulde complexion plus que aultres poissons & cōmouent luxure. Et pour les māger aps que soyent cuytz les surfondras de poiure: persil mente seiche & cynamomme. Aultres sont q̄ les apprestent les moules principalemēt & les lauent tresbien auec toute leur coque a cinq ou a six eaues pour en oster tout le sabloy & aultre immondice. Apres quāt sont bien netz les mettēt dedās la poille sans huyle ne autre chose & les font cuyre tāt q̄lz se ouurēt & gettēt dehors leaue quest dedās leur coque: laquelle yssue coulent doulcement et le mettēt dedās vng plat ou escaille a part & la laissent vng pou reposer a cause que le sablō & tout ce quest terrestre aille au fons. Ce pendant dedans la poille ou sont les moules mettras du beurre sale ou de lhuyle auec vng peu de sel & verius & vng peu de viy aigre. Et si veuly ledit ius plus substancieux y adiousteras deux ou troys rouy doeufz: & auec ce ius feras cuyre les moules auec leur coque les tournant touslours et les remenant dedans ladicte poille. Et quant te sembleront pres que cuytz prendras leaue desdictes moules que auois fait reposer et la couleras doulcement et mettras dedans la poille iusques a ce que verras venir les fonsilles de ladicte eaue: lesquelles garderas bien de tomber et prendras garde quelles ne coulent ensemble ladicte eaue pource que ce nest que terre & sabloy & affoleroit le surplus. Et ladicte eaue pure & nette ainsi coulee doulcement dedans ta dicte poille feras vng peu frire ensemble les dessusdictes choses. Apres y mettras du persil decouppe menuement et auras appreste vng beau plat auec troys ou quatre tostees de pain: et mettras par dessus tesdictes moules auec toute

ur coque ⁊ en vne cuillier prẽdras doulcemẽt le ius de la poille
: mettras dessus tesdictes moules dedans le plat: ⁊ prens toy
arde si au fons de ladicte poille y, auoit terre ou sablon que ne
: mettes auec ledit ius. Et cecy fait presenteras tes moules a
able couuers dung aultre plat affin que soyent tous chault et
ue boyuent leur sueur ⁊ fumee.

¶ Des langoustes.

Les langoustes sont couuertes dune croste ou escaille fragile: ont aulcũesfoys en la mer dindye quatre coul dees de long ainsi q̃ racompte le pline. Lyuer les blece et affole: ⁊ pource lespace de cinq moys se cachẽt quõ ne les peult trouuer: ⁊ en ce mesme temps les escreuisses se ca- chent pareillement. En autonne ⁊ au prin temps elles sengres- sent: ⁊ principallemẽt a la pleine lune ainsi que dit philosogus. Pline dit q̃ au cõmencement du prin tẽps se renouuellent ⁊ lais- sent leur vieillesse cõme les serpens ⁊ prẽnent nouuelle croste ⁊ scaille. Elles ont deux cornes lõgues ⁊ deliees desquelles font grãt guerre lune contre lautre: ont grant paour du polipe telle- ment quelles en meurẽt quãt le voyẽt pres delles. La congre pa reillemẽt est leur ennemy ⁊ les blece souuent: elles viuent com munemẽt en lieux pierreux ⁊ sont au contraire des langoustes de terre en ce quelles ont les piedz deuãt longs plus que les der niers: cest vne beste q̃ ne vault riens a manger se elle nest toute viue mise en leaue feruẽt. Aulcuns les cuysent sur le gril: ⁊ les souffondissent de poiurade: mais cõmunement ꝑ deca se cuysent au four ⁊ leur estoupe lon lẽbonnyl auec du coton ou destoupes a cause que ce quest dedãs ne ysse dehors. Apres quãt est biẽ cuy te lon luy rompt to⁹ les os tant des iãbes que du corps ⁊ est la chair toute pure q̃ lon couppe menuemẽt ⁊ mettẽt icelle en vng plat auec sa propre saulce ⁊ auec du vin aigre ⁊ despices: len la presente sur table. Cest grosse viande ⁊ de dure digestion.

¶ Des escreuisses.

Les escreuisses dit Isidore et aussi le Pline sont enne- myes des huystres pource quelles viuent diceulx par vng engin merueilleux. En ya touttesfoys deux gen- dres: les vnes sont escreuisses de mer qui mangent comme iay dit la chair des huystres: les autres sont moindres quon trouue

par les fleuues. Sainct ambroise dit pareillemẽt que les dictes escreuisses de mer viuent des huystres: mais pource quelles ne peuent ouurir par nulle force ceulx qui sont cloz et silz sont ouuers est dangereux de mettre la pate dedans: elles prennẽt vne astuce q̃ les espient subtillemẽt iusq̃s a ce q̃lz ouurẽt leur coque et escaille: q̃ quant ilz voyent q̃lz ont ouuert ladicte coque: lescreuisse met cauteleusement vne petite pierre entre les deux cosses ou escailles a cause que ne se puisse reclouure ne luy faire aulcun inconuenient a ses pattes | q̃ par telle fraulde et deception elles mangent les huystres a leur aise sans danger. En yuer suyuẽt les riuaiges qui sont a la bise q̃ en lieu chault: q̃ en este sen võt es lieux vbacz q̃ couuers q̃ auy gourgz parfons ainst q̃ escript le pline: en yuer sont affolees du froit | q̃ en autonne q̃ priy temps sengressent q̃ sur tout a la pleine lune: viuent longuement ainst quil dit q̃ ont to⁹ huit piedz crocheuz: la femelle a le p̃mier pied double q̃ le masle simple: oultre ce ont deux bras forchez q̃ dẽtus et le bras dextre est pl⁹ gros que les aultres: batailent q̃ assaillent entre eulx ainsi que les moutons courant lung contre lautre a belles cornes: sont bons contre la poincture des serpẽs. Les escreuisses de mer ainsi que les langoustes se caichẽt cinq moys et au commencement du priy tẽps se renouuellent ainsi que les serpens de leur escaille. Les langoustes viuẽt en lieux pierreux et les escreuisses en lieux molz: les escreuisses q̃ langoustes conçoyuent par la bouche. Aristote dit que lesdictes escreuisses nont point de sang q̃ ont le dur par dehors et le mol dedans. A la riue de la mer quest dẽdãs le pays de iudee se trouuẽt des escreuisses petites lesquelles sappellent cheualiers a cause de leur velocite de courir | car ilz courẽt si tresfort quon ne les peult appercheuoir. Au liure naturel des choses se list q̃ les escreuisses nourries de laict peuent viure sans eaue plusieurs iours. Quant les escreuisses sont vieilles en y trouue deux pierres blanches entremeslees de couleur rouge en leur teste: lesquelles pierres dyent estre de grant vertu que | elles sont donnees en beuuraige gueriissent des ponctions du cueur. Solinus dit q̃ en la mer occidentalle ya escreuisses q̃ prennẽt les hommes q̃ les submergissent q̃ ont le dos si dur cõme les cocodrilles. Les escreuisses quãt sont cuytes changent couleur q̃ deuiennent rouges. Auicenne dit q̃ ce qui est

iusle desdictes escreuisses est plus subtil q̃ des aultres choses
iustes ou bruslees ⁊ nettoye les dẽtz: ⁊ lieue les lẽtilles du vi
aige: deseiche les vlceres ⁊ vault a la rõgne: ⁊ ꝓhibist la fieure
quarte: ⁊ les escreuisses du fleuue cõuiennẽt a ceulx q̃ sont gran
dement estenues ⁊ maigres: sont de difficille digestion ⁊ de grãt
nourriture ⁊ leur decoction auec du miel extraict les espines et
aultres choses poinctues infixes ⁊ mises a la chair | mais les es
creuisses de mer sont plꝰ subtilles: et leurs cẽdres sõt bõnes aux
fieures q̃ viennẽt de froit. Les escreuisses de fleuue resoluissent
les grãdes apostumes quãt lon les met sur icelles ⁊ leur chair
conuiẽt aux tesiqueux ꝓpremẽt auec du laict danesse ⁊ aussi le
iust: ⁊ les cẽdres sõt bonnes aux fixures de la part posterieure ⁊
aux morsures des escorpions ⁊ auec du miel aux morsures dũg
chien enrage donnees a boyre. Pareillemẽt dit ledit Auicẽne que
selles sont pillees en eaue ⁊ huylle et len sen oingt ains q̃ laxes
des fieures viẽgne prouffite grãdemẽt. Oultre ce dit le pline q̃
lesdictes cendres des escreuisses ensẽble de lhuylle vault a me=
sellerie ⁊ les cendres seulles donnees a boyre vallẽt a ceulx q̃ sõt
en dãger ⁊ paour de la morsure dung chiẽ enrage: et les escreuis=
ses de fleuue pillees ⁊ beues tout frais auec de leaue vallẽt cõ=
tre tout venin et singulieremẽt contre la poĩcture des escorpiõs
auec du laict danesse ou des chieures: ⁊ les cendres dicelles gar=
dees vallent contre venin ⁊ morsures de chiẽs enrages. Et pour
scauoir la facon de les brusler ⁊ rediger en pouldre conuiẽt met
tre lesdictes estreuisses toutes viues en vng chaulderon | darain
rouge ⁊ la dedans les faire cuyre iusques soient redigees en cen
dres: et lesdictes cendres sont tousiours bonnes aux choses cy
dessusdictes ⁊ les peuz garder ⁊ conseruer au besoing. Pline dit
que lesdictes escreuisses deuinent ⁊ denoncent la tẽpeste de mer
quest aduenir: car lors elles prennent ⁊ se couurẽt de petites pier
res et establissent leur mobil te par la pesanteur de la pierre.
Dont quant les mariniers voyent ce faire ilz ferment inconti=
nent et atachent leurs nefz de plusieurs ancres | mais pour les
appꝛster a venir a nostre ꝓpos elles se doyuẽt cuyre en eaue ⁊ vi
aigre ⁊ beaucop de sel ⁊ illecq̃s se doiuẽt boillir iusq̃s a ce quaiẽt
iecte leꝛ escume ꝑ deux fois en terre ⁊ soiẽt biẽ espurgees et lors
q̃t serõt assez cuytes les peuz mettre dedans vng plat ⁊ mãger

au vin aigre & se peuent farcir lesdictes escreuisses euacuees de leur chair: soy fait piller ladicte chair de leur queue & des bras & aussi des amẽdes raysins passis roup doeufz fromage gratuse se le tẽps le porte & rechert persil mariolaine decouppez menuement & de ce farsiy ley remplist lesdictes escreuisses vuydees & soient apres frytes en huylle a petit feu: elles sõt de griefue conco ction: ce nonobstãt elles prouffitẽt aux esmatiques & tesiqueux.

¶ Des conques ou coquilles.

Es conques ou des coquilles ya grant diuersite tant en figure cõme en couleur: car aulcunes sõt pleines & plattes les aultres cauees et creuses: les vnes en facon de lũe: les aultres lõgues sur le ront les vnes sõt courbees: les aultres esleuees sur le doz: les vnes sont listes les aultres fron cyes ployees dantees & crespes: les vnes sont blanches les aultres noyres: les vnes rouges les aultres de diuerses couleurs roulources: les vnes sont grãdes les aultres fort petites & moyennes: et paist est grãde la diuersite dicelles. Jadis les romais prenoient grãt volupte & plaisir esdictes conques ou coquilles. Les cõques dont viennẽt les marguerites ou perles ne differẽt pas grandemẽt aux conques & coquilles des huystres: et dit ley quelles se rẽplissent seullemẽt de la rousee. Dõt Jorat dit quilz yssent par nuyt de leaue & se ouurẽt et concoyuẽt de la rousee du matin. Le lieu plus fertil ou se trouuent les coquilles q̃ portent marguerites ou ples est en vne isle de Jndie nõmee tabrobane quest la plus grãde isle quon saiche en q̃lque soit mer & est plus grande q̃ toute frãce: aussi sen trouuẽt en vne aultre isse petite appellee torops aupres darrabie et perce en la mer rouge et les meilleures ples ou marguerites sont selõ la qualite de la rousee quõt prise: car se la rousee estoit pure et nette & clere les ples seront ainsi peillemẽt pures & cleres si p le cõtraire sẽblablemẽt: et les pl' cleres ples se trouuẽt cõmunemẽt en la mer rouge. Au tẽps de cleopatre selon que plie racõte furẽt deux marguerites ou ples merueilleusemẽt grãdes lesq̃lles puoq̃rẽt marc ãthoine a luxure & vaine superfluite & furẽt apres mises a lestatue & simulacre de la deesse ven' a rõme au tẽple pãtheõ quest encores au iourdhuy a rõme aultremẽt appelle nrẽ dame la rotõde: dõcq̃s

lesdictes coq̃s gu coquilles nous satiffont ⁊ font a nostre vsai ge en plusieurs choses tant a cause desdictes ꝑles cõme pour la chair dicelles a mẽger ⁊ pour maĩtz vsaiges quõ fait desdictes coquilles cueilliers a manches dargent. pour les paintres aussi a tenir colleurs cõe ꝑeillemẽt a cause des medecines quõ a fait car galiẽ met vne reigle generalle de toutes les coq̃lles ou des coq̃s desdictes coques ⁊ coq̃lles q̃ quant len brusle bien icelles de uiennẽt ainsi que areine ou sablon ⁊ son les pille bien deument cõe farine laq̃lle farine est fort bõne aux vlceres fraudulẽtes ⁊ cachees ⁊ son la cõfit ⁊ mesle auec du vin aigre ⁊ deleaue ou auec du vin aigre ⁊ myel vault grandement aux apostumes pourries et les cendres desdictes coq̃s ou coquilles ou coq̃s len mesle cõmunemẽt auec oignemẽs resolatifz ⁊ ẽsẽble aucunes graisses ⁊ valẽt grãdemẽt pource q̃lz resoluent merueilleusemẽt biẽ. Pareillement lesdictes cendres ont vertu obstersiue et pource sõt bõnes pour nettoyer ⁊ blãchir les dẽs ⁊ ne font pas ce seulemẽt pour absterciõ mais pour la grossenr de leur substãce ⁊ q̃ en veult vser pour ce faire ne cõuiẽt pas q̃l les pille grãdemẽt mais a les mettre aux vlceres fraudulentes fault que soyẽt biẽ pillees. Dit ẽcores plus fort ledict Galiẽ q̃ toutes ces coques ou coq̃lles bruslees ⁊ puis mesles icelles cẽdres auec du sel est medecine merueilleusemẽt abstercive pour lesdictes dẽs sen deseichant les gẽsiues diminuãt la chair suꝑflue ⁊ en guerissãt ⁊ mõdifiãt les vlceres pourrries q̃ pourroyẽt estre esdictes gẽciues et en cõsolidãt icelles auec leurs dẽs en ce sacorde Diascorides de celles coq̃lles principallemẽt que sont rouges lesquelles dit que son les prẽt ⁊ lẽ rẽplist icelles de sel ⁊ puys apres len les met auec ledit sel dedans vng pot de terre et la dedans len fait brusler cõsumer ⁊ rediger du tout en cẽdres ⁊ puis len pille icelles cẽdres grossemẽt sont fort cõuenãtes a nettoyer ⁊ emblãchir lesdites dẽs: mais a nostre propos pour les apprester a mẽger tu les pourras cuyre ainsi que les huystres sur les charbõs ou ainsi que auons dessus dit des coquilles ⁊ des mousles.

De la purpure ⁊ murice.

LA purpure ⁊ le murex ou murice sont eunumeres ⁊ cõprins a lappellacion desdites coquilles cõbien q̃l y ait d̃ la difference cõme verrons Ilz se cachent enuiron le-

ſtoille canyne & ſe congregent & aſſemblent au priñ temps. La purpure a au meilleu de ſes fauces/celle fleur/ladis tant ſouhaitee pour taindre les draps & veſtemẽs de ſoye principallement laquelle fleur reſemble a la couleur dune roſe rouge ſur le noir & ceſt vng bien peu de liqueur quelles ont en vne voyne blãche le ſurplus du corps eſt forment ſterille & viuent leſdictz/purpures communemẽt leſpace de ſept ans. Ceulx qui veulẽt auoir ladicte couleur roſee appellee pourpre trauaillent biẽ a les prendre & les auoir toutes viues: car celles ſont mortes ladite couleur roſee ſe pert & eſuanouiſt. Toutes coquilles dit le pline croiſſent viſtemẽt & principallemẽt les purpures leſquelles acõpliſſẽt tout leur croiſſement en vng an. Le temps plus vtil & adapte pour les prẽdre eſt apres liſſue de leſtoille canine ou deuãt le priñ temps, et tant ſont plus fraiſches tant eſt plus grãde la vertu du iuſt ley les prent voulẽtiers auec odeur puantes: et quãt ſõt demy mortes & ley les retourne dedans la mer elles retournent en vie. Dit oultre ce ledit pline q̃ la purpure vault cõtre venin & les cẽdres de leurs coq̃s ſont vtiles auec du miel es vlceres de la teſte ſoy en frote & oingt icelles & peillemẽt gueriſſent les mamelles & tetines des fẽmes/diaſcorides dit q̃ leur vertu eſt ſeiche & pource redigees en pouldre & miſes ſur les playes pourries des gẽciues les purgẽt & cycatriſſent. Et ſe aulcune chair mauluaiſe ſurcroiſt ou ſuruient ſoy les pouluriſe deſſus mengent icelle chair & purgent: & ce pareillemẽt fait la coq̃ bruſlee et tiẽs toutesfoys la couleur de la murice eſt plus belle & riche q̃ celle de la purpure. Dit Iſidore q̃ ladicte murice eſt vne coquille de mer laquelle couppee a lentour auec quelq̃ fer gette dehors de belles lermes de couleur roſee deſquelles ley fait & tainct la pourpre. Pleine dit que ladite couleur eſt ou meilleu des fauces ainſi que celles des purpures en vne voyne blanche: les cendres pareillemẽt de la coque des murices auec du miel valent es vlceres de la teſte ainſi que celles de la purpure & les cendres ſeulles ſont bonnes a froter les dens & auec du myel nettoyẽt & purgent les/maculles du viſaige des fẽmes & fait lys le cuyr: et ces coquilles ſe cuyſent tout ainſi q̃ les aultres pour noſtre mẽger

Il cõuiẽt dire ⁊ expliquer finablemẽt des coquilles quãt la coque a facon dũg caillou cõe sont les huystres lesq̃lz pource q̃lz excitent la luxure endormye ⁊ sont a generation: ilz sont grandement requis ⁊ prisez principallemẽt enuers gens qui viuẽt epulentement ⁊ delicieusement. Le premier qui trouua le viuier desdictes huystres fut Sergius orata non tãt seullement a cause de la gueule: mais pour lauarice ⁊ auoir desdictz huystres ⁊ les vendre | car en ce tẽps la ceulx qui auoyent piscines gaignoyent beaucoup ainsi q̃ escript le pline: ⁊ par ainsi ledict sergius en fist en vng terreur appelle bayano pource q̃ celle regiõ est | lymeuse ⁊ y viẽnẽt voulẽtiers ⁊ y naissent solles passeratz de mer | coquilles: murices ⁊ huystres. Isidore dit q̃ es huystres se trouuent les perles precieuses ou marguerites: les escreuisses comme est dit dessus sont ennemyes desditz huystres et les mangent ⁊ prennent leur chair quest dedãs leurs coques par vne voye exquise ⁊ subtille deception. Pline dit que lesditz huystres inclus ⁊ serrez dedãs leurs dictes coques nont point de sentement et dit quilz prouiennent de la putrefaction du lymon de la terre ⁊ de lespume: nont point dieulx sesiouyssent en leaue doulce ⁊ la ou plusieurs fleuues sassemblẽt sengendrẽt en lieux pierreux: en la mer de indye sen trouue dũg pied de long se remplissent: croissent ⁊ descroissent selon la lune ainsi que font toutes coquilles: mais pour les apprester a manger ap̃s que soyent cuytz sur les charbons ⁊ leues | de leur coque se peuuent frire en huyle ⁊ surfondre despices ⁊ verius. Aulcuns les mangent simplement cuytz sur lesditz charbons ⁊ est viande friande a gens delicieux et libidineux: sont bons a lestomach lieuent lennuy de manger | commeuuent luxure ainsi quest dit: mollifient le vẽtre doulcement purgent la vessie ⁊ approffitent aux | distillations. La cendre de la coque est bonne a plusieurs choses ainsi q̃ auons dit de celle des coquilles ⁊ conques.

¶ De la daurade.

Daurade est vng poisson qui fut apporte par deca a grans frais ⁊ despens par Sergio: lequel a cause dudit poisson fut cõgnomine: apres sergio orata ⁊ non sans cause: ledit sergio print si grãt peine de la porter | car cest vng | poisson qui est de

louer tant a cause de sa bõne & agreable saueur & goust cõme p volupte & plaisir de veoir. Martial dit q̃ la meilleure & la plus noble daurade q̃ soit cest celle qui mange les coquilles lucernes se ladicte daurade est grasse elle est bõne boillie: & se elle est maigre vault mieulx rostie & par dessus mettre la saulce verd.

¶ Du accipenser ou elope.

Pline dit que laccipenser estoit iadis vng poisson noble sur tous aultres lequel fut apporte a rõme a la seconde bataille quon fit contre ceulx de cartaige. Cest vng poisson qui ne se trouue gueres & est de grant prix & le seul des poissons qui a les escailles par tout le corps enuers la teste et au contraire & rebours des aultres qui sont emers la queue. Il naige encontre leaue: mais a present nest point en prise ne remõme aulcunement: dont en suis fort esmerueille veu q̃ anciennement en faisoient si grãs buyt & cptime: & le portoyẽt sur table au son des trompettes toꝰ les seruiteurs couronnez de verdure non mye aux tables communes: ains seullement aux tables palatines comme se ce fust viande des dieux.

¶ Du scaure.

Dit pline que le principal des poissons a donne a lescaure lequel est le seul des poissons qui rumine sa viande & la mãgeue ainsi q̃ font les beufz et vit des herbes: il se trouue peculierement en la mer | car pathie & iamais ne passe de soy grele promontoire troiay quest empres asie: mais octouien prefert de comme lapporta dillecques a nostre mer & le fa mettre & eppargir entremy dostie & le riuaige de la chãpaigne p te ledit qui nul ne leust a pescher ne prendre de cinq ans a ce q̃ peult mieulx multiplier. Apres ledict tẽps il sest trouue & prins frequentement en ladicte mer de ytalie empres dostie ne oncques p auant ny auoit este prins: dont on peult a ce veoir cõbien de choses se fõt p lindustrie des gens & tout pour la gueule que tãt de saueurs diuerses appete requiert & serche auoir tous les tours. Dit martial dit que ledict escaure est meilleur a cause de ses entrailles quil nest a la raison de sa chair.

¶ Du loup de mer & de latose.

Isydore dit que le loup de mer est ainsi appelle a cause de la semblance quil a de voracite a celluy de la terre. Car

tout ainsi que le loup de terre mange ⁊ deuore les brebis: ainsi le loup de mer poursuit les poissons dune gulosite insatiable. Pline dit ce nonobstant quil a peu de sagacite a pourueoir a son mal: mais il a grant force a soy repentir: car sil est prins a la ligne il se sortist si tresfort qui rompt tout ⁊ se mettra deuant en pieces quil se laisse prendre: et sil est circuit ⁊ prins du file Ouide dit que auec la queue il gratte et besche si tresfort le sablō ou larenne dessoubz ledict file q̄l se cache tellement la dessoubz que le file passe dessus sans le pouoir attraper ne prendre. Dit encores le pline q̄ tous poissons sentent quant lyuer est froit ⁊ quāt leaue se glasse: mais ceulx qui sont estimez auoir vne pierre en la teste cōme les loups ⁊ aultres telz poissons doubteut ⁊ craingnent icelluy froit plus q̄ nulz aultres. Nigidius dit que le loup corrode et menge voulentiers en yuer la queue du mugil: et en este sont dacord dit encores le Pline que le loup et le mugil oyēt moult cler. Les loups qui sont appelles lanus sont grādement louez de blancheur et de molleisse de chair | et Varron et Pline dient que du forment la palme est dōnnee au terrouer de chāpaigne du vin a salerne: de luyle a cassinas des figues au terrouer tusculan et de marceille du Miel a Tarrante: du Loup celluy q̄ est prins ou tybre principallement entre les deulx pons ainsi que le romb au cyn de Rauēne et la murene au riuaige de Cecille. Or dit platine que le loup se doit rostir sur le gril sil est celluy q̄ vulgairement on appelle alose leuees les aureilles ou ganges et par icelles partyres dehors les entrailles: et quant soit rosty le conuient suffondir de saulce vert et se tu le veulx boilly le inuoluiras et couuriras de menger blanc appelle leucophage lequel est dessusdict ⁊ declaire ⁊ a vne chacune facon se menge doulcemēt. A menger cestuy ponponi qui demoure pres du tybre me conuie souuent en mars. Auril ⁊ May ⁊ toutesfoys ne nourrist pas fort congruement. Philippe dit roumain medecin de nostre temps fort singulier qui est grant mirouer des choses anciennes dit que celluy poysson que noz predecesseurs louoyent si forment qui estoit prins au tybre entre les deulx pons nest pas la lose ains est lesturgeon au regard de moy saulue meilleur iudice ie diroye que ne Platine ne philippe entēdēt que cest que loup et errent facillement a cause de ce quilz nen nont point en leur

pays et pource que nous en auons icy en languedoc en grāt abō dance ie dis q̄ nest pas alose ne aussi esturgeon/car vng chascun est gēdre du poyssoy different grandemēt lung de lautre. De ce que dit le platine de lalose ⁊ dapprester icelle il dit bien vray q̄ ladite alose sappreste ainsi/mais ou loup ne conuiēt pas celle cō fection ⁊ cōmunemēt par dessa les boillissent en eaue pure sil est de mer/et sil est destang ou de lac en vin ou lamoitie vin et lau tre eaue/et quant est cuyt auec du persil par dessus le presentēt a table Se peult aussi faire en la poille mys a belles petites dar nes ⁊ le presenter a table tout chault/auec/lorāge par dessus ou sil est gras est boy mys en paste ⁊ cuyt au four auec des espices et du sel ce qui sera de besoing.

¶ Du mugil.

Mugil dit Isidore est ainsi appelle pource quil est ainsi agille de soy corps/et quāt il cognoist que les pescheurs le veullent prendre et ont tendu les filles incontinent il tourne arriere et saul te le file et passe oultre quon diroit peu moins quil volle. Pline dit que cest chose pour rire quāt a paour pource q̄l cache sa teste seullement ⁊ cuyde q̄ tout le corps soit cache/en iceuly ist tant de facilite en phenice et a la prouince de narbonne que se au tēps damours ley prēt vng mu gil masle ⁊ auec vne ligne bie lōgue ley lye/icelluy par les oreil les ou ganches vers la gorge ⁊ puys ley mect icelluy dedās la mer et auec ladicte ligne ley le tyre: les femelles suiuront icel luy iusques au riuaige ⁊ tout ainsi/feront les masles au temps que/la femelle aura fait les petis soy prēt icelle femelle comme est dit du masle. Le mugil ⁊ loup sont communement en hayne et guerre lung contre lautre: ⁊ quant le mugil craint la/force et violēce dung/autre poyssoy plus fort q̄ luy il saillist sur/les nefz ou galees ⁊ sont de telle velocite ⁊ legierete mainteffoys quilz passent oultre les bateaulx. Dit encores ledit pline que le mu gil congnoist la trōperie ⁊ deceptiō quest en la viāde de la/ligne mais il est si friant et conuoiteux de menger que auec la queue il bat tellement ladicte viande quil a faict cheoir. Or ledit mu gil est vng boy poyssoy soit boilly ou rosti ⁊ quant est gras mis en paste ⁊ cuyt au four pareillement/et sil est beau et fort gras

nys a belles darnes entrelardees de giroflees & icelles mises en ūne cassole ou test et illecques cuyttes dedans le four sans aultre chose fors du sel ce que sera besoing est fort bonne viande et delicieuse a manger.

¶ Du romb.

Le romb est vng poisson plat ainsi que le passerat de la mer & la solle. Au liure naturel des choses est escript que le romb est vng grant poisson fort et astut: mais tard & pigre: & chasse tout ainsi que la rayne de mer | car quant il est caiche au lymō trouble il meult seullemēt les eslees: & quant il voit approucher les poissons incontinent les prent & deuore de son astuce & sagacite: est grant argument veu comme il soit le plus greue et pesant de tous poissons lon trouue souuentesfoys dedans son ventre le mugil qui est si veloce et legier celluy qui est prins a la mer adriatique principallement au syn de Rauenne est extime le meilleur & le plus doulx a manger de tous aultres: & iadis noz grans peres et predecesseurs ne le mettoyent sinon es tables des princes. Juuenal en vng de ses vers met vne merueilleuse grādeur de romb: & aussi martial lequel dit que le romb estoit plus grant & large que la poille ou deuoit estre cuyt. Le romb lye en vng panier ou atache a la pinate peuly cuire en vng chauderō & sera plus facile a rompre & conuient quil boille a petit feu: & cuyt que soit auec de la saulce blanche appellee leucophage deuant exposee ensemble des espices pourras & seurement & doulcement manger.

¶ Du sturgeon.

Il me semble proprement que ie chemine par tenebres quant des poissons & iay a dire dont ne nauāt ny a nul aucteur certain ou du nom ou de la nature: & cecy est plus a imputer a la negligence et ignorance de noz predecesseurs que nest a moy. Je vseray doncques necessairement de nouueaulx vocables de poissons affin & ses gueules delicieuses ne puissent point dire que ayt tenu en moy que nayent entierement prinse leur honneste volupte. Dz doncques le sturgeon est vng poisson

fort grant: lequel ne se trouue ne habite se nest en fleuues grãs et larges: ne peult longuement viure en estangz sil ne passe en eaues doulces de fleuues: il mãgue peu ⁊ formẽt riẽs ne luy souffist pour son nourrissemẽt la seulle serenite ⁊ trãsquillite de lair et pource a il petit vẽtre ⁊ ses entrailles bien petites au regard de sa grandeur: le foye est assez grant et si doulx que a peine se peult mãger sans abhomination destomach na point de bouche et celle partie est entiere que aux aultres bestes occuppe la bouche ⁊ na sinon vng petit trou qui est cloz dessoubz le gorgeron ⁊ quant veult louurist a la serenite de lair: il sengresse plus tost au vent marin: ⁊ quant court laquillon se tient au parfont: mis dedans du laict vit longuement cõme se fust dedans leaue. Or prins ledit esturgon tu le cuyras nõpas incontinent: mais vng peu ap̃s en leaue ⁊ autãt de vin blanc ou vinaigre ⁊ te souuiengne dy mettre du sel: veult estre autant cuyt comme la chair du veau: et se doit manger a sa[illegible]ce blãche appellee leucophage ainsi quest dit dessus ou a lai[illegible] ou moustarde. De lesturgeon se fait saleure appellee spinelle pource que se fait de lespine et dos dudit esturgeon: ⁊ saiches que lesturgeon est bon quant est mys en darnes ⁊ est enti[illegible] ⁊ rouge: quãt len cuyt icelluy au gril le conuient inspargir ⁊ arrouser frequentemẽt de vinaigre ⁊ huyle a cause q̃ ne seiche trop: ⁊ quant verras q̃ la chaleur aura penetre le peuz oster du feu ⁊ suffondir du remenãt du vinaigre ⁊ huyle et presenter ainsi a table: ainsi appreste est esperon de beuueurs.

¶ De la lombrine.

Lombrine est vng poisson qui nest mye de oublier ne de mespriser: il est sẽblable au corueau de mer se doibt apprester ⁊ cuyre tout ainsi q̃ lesturgeon ne veult pas estre toutesfois si fort cuyt pource quil est plus tendre que nest lesturgeon.

¶ Du dantu ou pagre.

Le dantu a son nom conforme pource quil a grãs dentz plusieurs ⁊ dures desquelles il mangeue ⁊ froisse les huystres ou aultres poissons ⁊ souuẽtesfoys auec lesditz dentz il blece les pescheurs ⁊ est semblable a la daurade ⁊ se cuyst comme lesturgeon.

¶ Du varrolle.

Varrolle est vng poisson petit de quatre ou cinq liures communement: lequel poisson len peult cuyre sās leuer le escaille ne entraillies sur le gril ou en huyle dedans la poille: mais se tu veulx apprester sur le gril souuiengne toy de linspargir continuellement de vin aigre de huyle et de sel: il veult estre fort cuyt a cause de sa grant humidite.

¶ Du corneau de mer

E corneau de mer est vng poysson fusc sur le noir a la semblance formēt tourhant celle du corneau de la terre et pour ceste cause il est ainst appelle: cōbien que ystoire dit ql est ainsi appelle a cause de sa voix q̄ yst du cueur et grunist du parfond de la poictrine: et sa voix le manifeste et souuentesfois le fait prēdre. Il a sur le dos des eslles bien longues et si a vne pierre en sa teste laq̄lle tient la doule² du coste ainsi q̄ affermme palladius: et ce soy la porte en vng agneau q̄ la pierre touche la chair Il est ennumere entre les bons poissons: il se peult cuyre ainsi q̄ le varrolle soit grant ou petit: sil est frit il le conuient suffondir de saulce ou y ait vng peu dail ou moustarde.

¶ De la solle.

A solle est vng poisson large et court subtil et delie a semblance dune solle: et le croy q̄ a ceste cause il est ainsi appelle. Le liure naturel des choses dit ql est apelle solle pource ql demeure voulentiers au soleil emprez la riue des fleuues: et dit qla grant teste et large orifice et la coymnoire et lubriq̄ comme vne anguille: a le foye merueilleusement doulx et fort boy a māger. Pline dit que la solle est vng poisson plat ainsi que le rond: et selon to⁹ medecins est fort boy et sain a māger a gēs malades entre les aultres poissons de mer pource quil est moins fumatic q̄ les aultres: et auec ce est fort aggreable de saueur: il se doit frire en la poille et puis le fault suffondir de persil mesmement decouppe ensemble du verius ou du iuse dorange: ce poisson est enumere entre les bons poissons: et plusieurs dyēt q̄ cest la perdris de mer: ne nya poisson meilleur: ains fait la mouche a tous les aultres: et de fait son regarde bien ledit poisson et sa bouche len trouuera quil fait ladicte mouche et tient ainsi sa bouche et leures a trauers tant vif comme mort

comme sil faisoit la mouche aux aultres.

¶ Des plannes ou palmites.

PLatine dit quil cuyde que les plānes soyent petites lombrines qui ne different en aultre chose que en quantite pource que les palmites sont vng peu longuettes & iusques sur le noir & ont la queue subtille ague & forchee & sont sās esquaille & se cuysent & appreste̅t ainst que le sturgeon: & selle est petite se doit frire & inspargir de persil & ius dorange.

¶ Du faruolin.

PE faruolin est vng poisson qui se lieue sur le dos et encline la teste: il est rouge dehors & est blanc p dedans et a ceulx qui en mangent donne bon goust et saueur il se peult cuyre en telle facon quon veult: sil est grant il est bon boilly & mange auec la saulce leucophage sil est moindre & rosty requiert auoir saulce verd.

¶ De la trilley.

FRillie est vng poisson qui a la teste courte et grosse & la queue viēt en aguysant & en poincte: se doit rostir entier sans esuenter ne vuyder & inspargir deaue & de sel: dure ta par huyt ou dix iours sil est mys en vng plat & couuert dūg aultre: & soit conspergie de ladicte eaue sel & salmeure.

¶ De la carpe.

LA carpe est vng poysson qui a lescaille sur la couleur dor & demeure voulentiers aux lacz et es estāgz ou fleuues: & est ainsi appellee pource que en prenant elle pariſt: & quāt sa nature luy donne que les oeufz sont ia aptes a mettre dehors elle viēt au masle & auec la gorge & doulce alaine demonstre aussit masle ql luy ayde a parler & eppellir lesditz oeufz: lors le masle en lieu de semence gette du laict lequel ladicte carpe prent en sa gorge & incontinent apres elle eppellist lesditz oeufz dequelz yssent des petis carpotz || car aultrement ladicte carpe ne pourroit eppellir lesditz oeufz se p auāt ne prēt ledit laict du masle en sa gorge. Le poisson a plusieurs astuces pour euader & eschapper du file quant len cuyde prendre icelluy et quant il est dedās le file il serche tout a lentour pour trouuer quelq̄ trou p lequel elle puisse yssir dehors: & quāt elle ney peult

trouuer elle sesforce de toute sa puissancte de saulter en lair lide calemēt ⁊ passer dessus le file. Aulcunesfoys se prent ⁊ tiēt aux herbes affin que le fille passe par dessus sans la pouoir tirer et aultres plusieurs astuces a par lesquelles elle euade ⁊ eschappe destre prinse. La teste de cestuy poysson selon laugmentation de la lune ⁊ diminution croist ou decroist et encores que ce soit en tous poyssons il est en cestuy plus que aux aultres. Len donne la palme aux carpes de saune ⁊ sont tenues les meilleures quō sache elles sont fort bonnes boillies et rosties en toutes facons mais cōmunement len boillist les grosses a belles pieces ⁊ les menge len a saulce leucophaige ou a lorange ⁊ les petites sont bonnes frites.

¶ Du rouget.

Le rouget est vng petit poysson ainsi nōme pource quil est en ce point rouge. Magnini dit q̄ cest le meilleur et le plus sain poysson de tous les autres pource que sa chair est blāche assez delyee subtile ⁊ frangible de bonne saueur et de odeur delectable et sa substance est pure ⁊ parfaicte. En la mer de la prouince de narbōne sen trouue assez il est melleur rosty ou frit que nest boilly et est meilleur boilly en vin aucunes semences ou herbes repugnātes a la viscosite ⁊ frigidite dudict poysson que nest boilly simplement en eaue.

¶ De la salpe.

La salpe est vng poysson moyē de peu de saueur ⁊ sent la sauuagine et est coulore au mellieu et au trauers de luy ce poysson pour ce quest grandemēt ventru bien vuyde ꝑ incision si petite que se peult faire requiert estre rosty suffōdu de saulce vert.

¶ De lescorpion.

Lescorpiō est vng poysson noir q̄ a sur le dos espines fort cōles auec lesquelles bien souuēt blesse les pescheurs celluy qui est grant requiert estre boilly ⁊ le petit roty.

¶ Du Cephalo.

Cephalus est vng poysson de bōne saueur au moys de septēbre ⁊ est sur le blāc ⁊ assez grāt: il est plain sur le doz ⁊ sa teste est courte ⁊ grosse: celluy q̄ est grant cuyras au chauderon: le petit au grille inspargissant continuellemēt deaue ⁊ sel a cause q̄ ne se deseche trop. Le grant mēgeras auec leucophagie. Le petit auec le sel

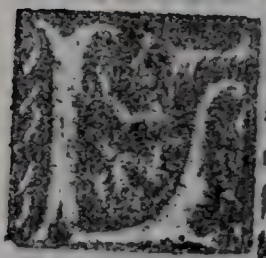
¶ Du passerat de mer.

LE passerat de mer a prins sa denomination a cause de la similitude de celluy de la terre: ilz ne se differentz guierres si ce nest en la teste: boully que soit linspergiras de psil: et rosty du iust de orange.

¶ Du camary de mer.

CAmary de mer sont petis poyssons de mer q̃ ont la teste tẽ dre. Boullis q̃ soyẽt les suffondiras de fenoil & Viy aigre

¶ Des carpes.



LEs carpes sont especes de coques et se doyuent cuyre a la poille sãs eaue ne aultre chose & quãt les cõques ou coques se cõmẽceront a ouurir a cause de la chaleur inspergiras du Vergiust ensemble Vng peu de poyure pille & du psil decoupe meneuement & mesleras ensemble apres incõtinent les mettras en Vng plat & les laisseras illecques p Vng iour ou Vne nuyt en eaue & sel affin q̃lz laissent lamertume q̃ est naturellement en eulx.

¶ Du merlus.

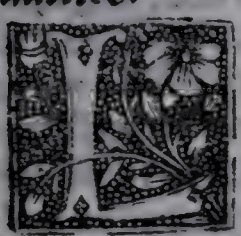
ERlus est Vng poyssoy de mer: na guieres descaille & est formẽt sẽblable au luz ou bechet. En la mer p toute la prouince de narbõne sẽ trouue beaucoup: ceste Vng poyssoy'doulx a mẽger & se peult boullir: mais mys a belles darnes & friten la poille est meilleur et se mengeue cõmunemẽt auec iust de lorange: aulcũs les mengent en saulce gesline & le gardent deulx ou trois iours

¶ Du lus ou bechet.

LE lus ou bechet est Vng poyssoy de fleuue qui a large gorge & les dẽs agues & deuore les petis poyssons auql la pche armee de son escaille & aureilles ou grã = ches tresapres resiste tellemẽt q̃ le bõ lus ne la peult auoir: des aultres poyssons mẽgeue assez & de la propre espece: & aussi mẽgent les crapaulx & aultres bestes Venimeuses & toutesfoys le dit quest sain a gẽs malades. Le liure naturel des choses dit q̃ le lus ou bechet est le loup des fleuues leql sil a leaue du fleuue g Viande souffisant a sa Vie par succession de tẽps il deuiẽt merueilleusemẽt grãt & long: sa Viãde est poyssoy & toutes choses q̃ respist comme raynes & aultres bestes Venimeuses: il menge et deuore Vng poyssoy formẽt aussi grãt que luy & le tue premiers

ment: apres mange la teste & quant a digere icelle il mãgue ensuiuant le surplus: il a au cerueau vne pierre semblable au cristal quãt est fort vieuly. Aristote dit quil concoit quant le vẽt de septentrion court & semblablemẽt font tous aultres poissons longe: et dit encores ledit aristote q̃ la femelle quãt veult faire les petis elle monte tãt quelle peult cõtremõt leaue & se eslõgne du masle a cause quil ne mãge ses petis. Pour apprester de mãger le conuient premierement esuenter & vuyder & le bien parboillir: et quant soit cuyt luy fault oster lescaille auec la peau & le mãger auec la saulce leucophaige ou auec laillee ou moustarde. Il ya aulcuns qui le mettẽt & font confire entre deux platz sur les charbons auec du beurre ou verius et se le lus ou bechet est petit le pourras rostir se tu veuly & manger au iust de lozãge. Ce poisson est le moins insalubre et dommageable ẽtre les aultres.

¶ Des truites.



A truyte est vng poisson ainsi q̃ dit le liure naturel qui habite es fleuues doulx q̃ descendent des montaignes a grant ipetuosite. Dnt escaille ainsi que le saulmon et la chair forment semblable mais plus comestible: et cecy en este seullement du moys de iuillet iusques en nouẽbre. En yuer la chair est blãchie ainsi q̃ auy aultres poissons & lors est de moindre saueur: il a sur sa peau & sur toy dos des taiches & maculles iaunes & rouges & par ainsi sont de variable couleur p dehors ainsi forment que la perche & par dedãs en este pricipallemẽt sõt rouges. Aulcũs diẽt q̃ tãdis q̃lles sont petites & ieunes elles viuẽt & se nourrissent seullemẽt en eaue doulce & sappellẽt truytes | mais quãt elles sõt vieilles & parcreues & descẽdues iusq̃s empres le port de mer & õt beuz gouste d̃ leaue sasee d̃ ladicte mer se sõt saulmõs laq̃lle chose nest pas esprouuee de to⁹ vng chascũ toutesfois desdictz poissons ou soit la truyte ou le saulmõ est moult delicieux et sauoureux a mãger. Dr pour apprester lesdictes truytes quãt sõt grãdes les conuiẽt p̃mieremẽt mettre a belles pieces et saler icelles & faire cuyre en vng chauldero tellemẽt q̃ lincisiõ soit au dessus affi q̃ le sel puisse biẽ tenir & y mettras de leaue & vi aigre modereement q̃ ne surmonte la chair plus hault de deux doiz & quãt les auras escumees de rechief les feras boillir doul

cement a petit feu: & quant soient cuytes & estendues a la pignate inspargiras despices doulces dessus affin que se seichent & essuyent aulcunement & les mangeras a saulce leucophaige bien gingebree: les petites truytes bien vuydees et escaillees toutes entieres decoupperas & fendras doulcemēt a dextre et a senstre en facon de losanges des la teste iusques a la queue et mettras du sel dedans icelles incisions & les laisseras presser entre deulx tableaux p deux heures puis inuoluties de farine les feiras lentement auec huylle: cuytes en ceste facon se gardent quatre ou cinq iours mais en quelq̄ sorte q̄ soient apprestees sont agreables a manger & de griefue cōcoction.

¶ Des tanches.

Anche est vng poisson de fleuue ou destang assez cōmun et notoire a tous & se nourrist au limon de la terre ainsi que lāguille: aussi est il formēt de tel couleur fusq̄ & sur le noir: vng chascun est de doulce saueur mais de mauuaise digestion. Je crois que ce q̄ no⁹ appellons maintenant tanche noz predecesseurs appelloient mene laquelle mene ou tanche se elle est grosse & grande la peux boillir et manger confite en veriust espices: persil menuement decouppe ou autrement selle grosse bien escaillee taillee et ouuerte par le meilleu de leschine reuoluiras icelle & mettras dedans dehors rompant aulcunement les costes dicelle & decouppant les entrailles et auec six oeufz et persil decouppe poyure pille & quelq̄ peu dail decouppe menu et vng peu de saffran mesle tout ensēble ley en fait farsin lequel lon eymet dedās ladicte tanche ainsi ouuerte cōme est dit le dedans dehors. Aucuns ya q̄ adioustēt audit farsi des prunes seiches damassaines ou des cerrises aigres ou des raysins passis ensemble des pignons mondez & des oeufz batus et cecy mis dedās ladicte tanche font cuyre icelle lētemēt a petit feu sur le gril: & quāt est cuyte la surfōdissēt deaue sel vin, aigre huylle saffrā & moust ou vin cuyt Quāt elle est petite sēblablement la fendras cōe est dit dessus & inspargie de la farine la frotras en huylle & quant sera frite la suffondras de veriust ou iust dorāge: en q̄lq̄ facon q̄lle soit cuyte encores q̄lle soit agreable a mēger ny a riēs pire.

¶ De la perche.

Les meilleures perches sont au lac Verbane ou celles que

le fleuue pode produit:en sone pareillemēt en ya de bonnes/sont aīsi ie croy appellees pource q̄ ont le goust ⁊ saueur des pesches Cest vng poisson petit de diuerse couleur ⁊ legier a courir/ et a lescaille ⁊ les petites esles agues ⁊ aspres/desq̄lles armes se deffent cōtre les gros poissons. Dont alixādre dit q̄ quāt la perche voit le bechet venir encōtre delle elle lieue ses esles ⁊ ꝑ ce point euadist est suaue ⁊ doulx a māger ⁊ sur to⁹ aultres poissons de fleuue ou destāg il est sain aux malades. Les plus grandes biē esuentrees ⁊ vuydees cuyras auec toute leur escaille en eaue et en vin aigre ⁊ quant soyent cuyttes ⁊ mondees ainsi quauons dit par auāt au chapitre du lus ⁊ bechet les presenteras a table Les petites bien vuydees ⁊ escaillees cuyras a lhuylle ou sur le gril inspargissant par dessus deaue ⁊ de sel.

¶ De la lamproye.

Les lāproyes sōt fort semblables aux anguilles elles sōt touteffois plus courtes ⁊ ont des pertuys deca et dela soubz les aureilles. Au tybre de romme sen prennent de fort belles ⁊ grandes dont nature a ce bien ordonne dauoir illecques produit vng tel poisson delicieux ⁊ assez grāt ou sont les gueules voraces q̄ se cōbatent a force dor ⁊ dargent a sauoir q̄ lemportera:⁊ iay veu achepter a rōme bien souuent vne lāproye. v. vi. vii. ducatz ⁊ nagueres q̄ ie veis offrir a vng maistre dhostel de cardinal. xx. ducatz dune:⁊ a cause dūg aultre qui semblablemēt la vouloit auoir ⁊ celluy qui en dōna plus lemporta:⁊ ce fist il pour la gueule delicieuse ⁊ friande/ et si grant audace luy fut agreable. Et pource que le maistre dhostel auoit euite larrogance pompe ⁊ superbe ie ne veulx pas dire folye de son maistre il luy dōna cent ducatz affin que vne aultreffois sil se trouuoit en vng tel cas ⁊ bataille il ne deffaillist ⁊ tombast par peur et coardise de cueur. Cecy ne veult pas Jhesucrist qui nous apropose ⁊ monstre batailler par vertus nompas par flagisses ⁊ vices de gueule. Mais il mest beaucoup pl⁹ seur retourner a ma cuysine ⁊ a mon propos que dire ne proposer telles choses. Or doncques pour faire paix ie veulx bailler la souppe aux chien pour cause quil ne me morde ou certes la lamproye confite assez meilleur que ladicte souppe doncques ostees les dētz ⁊ la lāgue de la lāproye ⁊ tirees les entrailles ꝑ la par

tie posterieure: tu laueras bie icelle en eaue chaude & garderas da ssoller la peau en aulcune part & cõseruer as le sãg de ladicte lãproye dussl tu feras son condymẽt & saulce cõme tu verras cy apres & mettras en sa gorge vne noix muscade: et auy pertuis dessoubz les aureilles des cloux de girofle entiers: aps remoillee et mise ladicte lãproye dedãs vne cassole la feras bie cuyre a petit feu au four ou ailleurs auec demye once de bonne huyle vng peu de verius de boy vin blãc & du sel ce q̃ sera besoing: & quant commẽcera a boillir tu poindras & feras des pertuys empres la teste/ et enuiron des trous q̃ sont pres dicelle: & eyprimeras auec les mains & feras venir ledict sãg emuers la teste pour le faire yssir p lesdictes poinctures q̃ auras fait auec quelq̃ cousteau et par la feras tout couler ledit sang dedans ladicte cassole: & cecy se peult faire sẽblablemẽt ains q̃ boillisse. Or maintenãt feras la saulce en ceste facon. Et auras des amãdes noisilles ou auelaines & les rostiras & quãt soyent nettoyez des cẽdres les pilleras ensẽble vne tostee de pain bruslee vne peu & de rayssins passis & quãt soyent pillez auec du verius moust ou vin cuyt dissoluiras tout & feras passer p lestamine en vng catin y adioustãt tousiours vng peu de gingẽbre girofle & cynomome & le sãg de la lãproye duquel est dit dessus q̃ deuoyes garder & tout cecy infondiras dedãs ladicte cassole & lairas cuyre & boillir auec ladicte lãproye iusques q̃lle soit bien cuyte. Aultremẽt se peut aprester & rostir a la broche & mettre p dessoubz quelq̃ poielle ou lichefroye pour recepuoir le sãg & gresse q̃ cherra dicelle & auec ce pourras faire sẽblable saulce queft dessus dicte ou seullemẽt la presenter a table aps q̃ soit bien cuyte auec ledit sang & gresse q̃ aura distille & au ius de lorãge: & la mãger auec ce tout chault. Aulcuns ya q̃ cuysent les petites lãproyes sur le gril a petit feu les espargissant & remoillant continuellemẽt de huylle verius sel & espices tout adioinct & mesle ensemble.

¶ Du barbeau.

Barbeau est vng poisson de fleuue lequel en quelque facon que soit cuyt nest pas enumere entre les bons poissons: ses oeufz sont pernicieux principallemẽt au moys de may.

¶ Du temule.

Temule est vng tresbon poisson ⁊ en quelque facon quil soit cuyt tousiours est bō: toutesfois il requiert plustost estre frit que aultrement.

¶ Du congre.

Congre est vng poisson de mer long ainsi formēt que la murene: mais le congre est plus grāt de corps ainsi que dit le liure naturel des choses: il sengresse quant fait grant vent ⁊ sa chair est fort doulce a manger/ il a grant inimicice a la murene ⁊ aultres poissons ⁊ est si robuste qui lascere ⁊ mect a pieces a force de ses dentz le polipe. Pline dit que le congre est vng poysson lōg comme languille ou la murene ⁊ noye par vne inflection et reflection de corps comme faict le serpent en terre. Aux moys dyuer les congres se caichent entremy les spelonques ⁊ cauernes: ⁊ pource lon ne les peut trouuer ne prendre se nest en este. Ilz ont deux esles en lieu de piedz ainsi que les anguilles / et pour les apprester a manger les conuient mettre par loppins et les cuyre tout ainsi que auons dit dessus des anguilles en mettant tousiours entremy lesditz loppins quelques fueilles de saulge ou de lorier.

¶ Du lyon langoust ou escreuisse de mer.

Isidore dit que le lyon de mer est ainsi appelle a cause de la semblance q̄l a a celluy de la terre/ car il a sa couleur formēt sur le rouge a la semblāce du lyon de terre. Ambroise dit q̄ le lyon est terrible en terre ⁊ doulx en la mer: mais pour laprester a māger luy conuiēt clorre la bouche auec du coton ou estoupes ⁊ le trou q̄l a dessoubz la queue ⁊ le faire cuyre lentement au four bien chault sans eaue huyle ne aulcun seing Aulcuns ya q̄ le mettēt emmy les charbons vifz ⁊ le virent et retournēt souuēt a cause q̄ ne brusle: se peult aussi cuyre en eaue et vin aigre cōe les escreuisses du fleuue/ veult estre toutesfois plus cuyt pource q̄l est plus gros ⁊ plus dur. Semblablemēt se peuent cuyre les langoustes qui sont du gendre des escreuisses ⁊ plus grandes q̄ les lyons de mer.

¶ Du saulmon

Saulmō dit phisiologus est dit a saulter pource quil saillist les buyssons ⁊ les roches qui luy viennent encontre et font empeschement a aller la ou il veult. Et quant il veult saulter il prent sa queue auec la gorge ⁊ la tient ferme

ment iusques aye sailly la ou il veult aller. Oultre ce dit philistogus quil ne vault gueres en coule² ne est saueur iusques aye gouste leaue de la mer: a quoy faire se parforce il tant que peut et va contre limpetuosite du fleuue & ne cesse iamais iusques a ce q̄l aye gouste & soit reffait de ladicte eaue. Apres il sen reuiēt et tourne en son lieu premier & propre domicile. Le liure naturel des choses dit que le saulmon est vng poisson qui croist grandement en longueur & grosseur/est fort robuste: mais il est grief & pesant & toute lagilite quil a est a cause de sa puissance force et vertu plus tost q̄ nest de legierete de son corps. Pline dit q̄ iadis estoit profere a tout poisson de fleuue: & principallemēt en guyenne ou habonde grandement en la riuiere de garonne: sa chair est rouge & combien que soit doulce et agreable merueilleusemēt a manger si saoule elle bien tost ceulx qui en mangent. Dit encores ledit pline quil ne peut gueres viure en eaue doulce des estūgs sil na liberte de passer aux vndes doulces des fleuues. Et quant il troune en son passaige aulcun buysson a lencontre ou autre chose dēpeschemēt il ioinct sa queue auec la teste: & a vne reflexion de corps il volle & passe oultre la ou il veult: et cecy fait semblablement quant se sent prins & circonde du fille. Dr cōment q̄ soit cest vng poisson plaisant a manger & ferme & ressemble plus au goust de chair quant lon le mange q̄ quelcōque aultre poisson. Et en quelq̄ facon q̄l soit apreste il est tousiours bon & agreable: combien quil soit de grosse & dure digestion.

¶ Des lasches.

Vng fleuue appelle transimenus produyt grāt habōdance de lasches: & se peuent frire ou rostir sur les charbōs ou sur le gril et requierent saulce ou verius.

¶ Des lacterins.

Celuy q̄ le cōmun peuple appelle lacterins le les appelle lacteolins a cause du laict & blāche couleur quilz ont: et sont si cleres quon y peult veoir tout oultre: se prennēt en mer ou aux lacz/& frtiz se doyuent surfondre de saulce verd ou verius.

¶ Des rouillons.

Les rouillons sont semblables aux trilles/au lac dalbe en ya beaucoup: & naissent principallement au tybre sōt petis & non gueres bons/apprestent comme les lacterins

¶ Des aguilles.

LEs aguilles est vng poisson quest a la semblance dune aguille en quelque facon que soyent cuytz sont assez bons et non gueres.

¶ Du tordre de mer.

LE tordre de mer est dit pour la semblance qui la a celluy de terre/en quelque facon que ce soit cuyt ou rosty sur tout requiert moustarde.

¶ Des sardelles.

SOnt fort louez les sardelles au lac de benaco et frites auec verius ou ius dorange sont bonnes.

¶ Des carpions.

JE me merueille du pline veu quil fait souuentesfois mention du lac de benaco pres de veronne quil ne face mention des carpions:desquelz ledit lac est sigulierement exaulce. Ilz se cuysent en toutes sortes: mais pour les conseruer ⁊ garder longuement incontinent quilz sont prins les conuient mettre en saleure par deux iours. Apres les frire bien en bonne huylle que soyent bien cuytz/ ⁊ en ceste facon se garderont ꝑ vng moys:encores que ne soyent pas si sains ne si bons : ⁊ plus longuement se les veulx recuyre. Pareillement les aultres poissons cuytz en ceste guise se conserueront:mais nompas si longuement. Tu doys garder touteffois que lespine q̃l porte en la teste ne te blesse:pource q̃lle est pernitieuse comme se fust enuenimee.

¶ Des ceches ou calamars.

CEulx q̃ appellent les ceches calamars:pl⁹ propremẽt ⁊ trop mieulx les eussent appellees ancres veu q̃lz ont la teste en facõ dune tynnete ou on met lancre. Et pour ce q̃lz sont noirs ⁊ gettent souuent leaue noire ainsi q̃ ancre les gros se coppent a menus loppins et les conuient boullir et ap̃s les frire vng peu/et par dessus mettre des espices ⁊ persil decoppe bien menu:⁊ auec du ius doranges les manger.

¶ Du daulphin.

LE daulphin est vng poisson noble ⁊ le plus legier de toutes les bestes:non seullemẽt de celles de la mer:mais aussi de to⁹ oyseaulx ainsi q̃ dit le pline au liure naturel:⁊ va plus viste q̃ ne fait vng dard ou vne fleche. Et sil nauoit la gorge

si parfōt dedās le museau au meillieu formēt du vētre|il ny au
roit poisson q̄ euidast ne eschapast sa grāt legierete: a ce nature
biē pourueu|car ilz ne peuēt riēs happer silz ne se tournēt a len=
uers|ilz viennēt aulcunesfoys si acoup du fons de la mer iusq̄s
au dessus:⁊ saillēt dune force si treshault q̄lz passēt biē souuēt ⁊
trāsuollēt les voyles des nefz. En dix ans a fait toute sa crois
sāce ⁊ trois cēs vit ainsi q̄ dit pline. Il a la lāgue cōtre la natu
re des aultres poissons mouuable:courte ⁊ large|ne differe g ue
res a celle du porceau:⁊ a voix formāt gemissāt cōme vng hō=
me|le dos courbe ⁊ le museau syme ⁊ camus. Et a ceste cause
selon q̄ dit pline il cōgnoist merueilleusemēt et entēd quant lon
lappelle symō ⁊ prēt plaisir a estre aīsi appelle:il est fort amya
ble aux gēs ⁊ se resiouyst grādemēt de ouyr chantz ⁊ melodyes
dō vng harpeur nōme Arion fort singulier en son art ainsi q̄ ra
cōptēt les poetes eschappa les mains de ses ennemys q̄ le vou
loyēt occire dedās la nef|⁊ il leur pria ains|q̄l mourust quilz le
laissassent iouer|vng coup de sa harpe:laq̄lle chose īpetree si tres
doulcemēt|cōmēca a iouer q̄l fist arriuer ⁊ amōcel r grāt cōpai
gnie desditz daulphins au son de sadicte harpe|lors se gecta il de
dās la mer. Et incōtinēt vng desditz daulphins le receut ⁊ sou
stint sur son dos ⁊ lēporta de fait iusq̄s au riuaige de la mer et
luy sauua en ce poīt la vie|car ilz aymēt naturellemēt les hōes
et viēnēt souuētesfois au deuāt des nefz ⁊ saultēt ⁊ sesbanoys=
sent empres icelles. Pline racōpte merueilleuses de la mour q̄lz
ont entre les gēs:⁊ prīcipallemēt aux enfans ieunes|⁊ met plu=
sieurs ⁊ beaulx exēples. Et entre les aultres dūg enfāt q̄ alloit
aux escolles au tēps de cesar auguste:lequel sesbatāt biē souuēt
empres le riuaige de mer:ꝑ le cry ⁊ voix de simō il faisoit main
tesfois venir a soy vng beau daulphin auq̄l il gectoit de sō pain
Et tellemēt cōtinua lōguemēt a ce faire quil attira ledit daul=
phin a son amour en telle facon que toutes ⁊ quātesfois q̄l arri=
uoit illecq̄s ⁊ appelloit cedit nō symon il arriuoit subitement:cō
biē q̄l fust au fōs de la mer ⁊ loing de ce lieu:⁊ māgeoit du pain
en sa main ⁊ se ioingnoit empres luy en luy offrāt ⁊ baillāt son
dos pour mōter dessus. Et a cause q̄ ses esles poinctues lesq̄lles
a sur son dos ne luy fissent mal ou dōmaige les reduysoit a soy
tellemēt que lenfant monta au dessus|et le daulphin lemporta

en lautre mer dãsant ⁊ soy iouãt auec luy : ⁊ ap̃s en ce mesmes lieu ou lauoit prins le va retourner:⁊ cecy fist il ꝑ long tẽps iusques ledit enfant ꝑ aulcune maladie q̃ luy suruint va mourir dont le daulphin venant bien souuẽt audit lieu cõe auoit de coustume ne trouuant plus son doulx cheuaucheur ⁊ enfant qui du pain a mãger luy souloit mainteffoys dõner:telle facon de dueil et melẽcolye le surprint q̃l en va expirer q̃ en piece lon ne cuyderoit. Daultres exẽples en racõpte lesq̃lz ainsi q̃l dit auroit honte de racõpter silz neussent este ditz ⁊ affermez ꝑ les lettres de Mecenates de flauian ⁊ flauy alphy ⁊ de plusieurs aultres. Aristote dit desditz daulphins quãt ilz meurent q̃ plusieurs autres suruiẽnent ⁊ y acourent:⁊ sil meurt le portent au parfons de la mer ⁊ lenseuelissent a cause que les aultres poissons ne le mangeussent Mais pour nostre manger ⁊ vsaige lesditz daulphins ne cõpetẽt gueres:pource q̃ sont de digestion difficille ⁊ grosse humeur ⁊ de grãde superfluite ainsi q̃ dit Magnini. Et si en voulons vser il dit q̃ ne les deuons mye cuyre ne mãger incontinent quilz sont prins:ains les deuõs garder par aulcuns iours iusq̃s a ce q̃ leur chair soit mollifiee sans corruption de leur substance et sont meilleurs vng peu saupiques q̃ ne sont quãt ilz sont to⁹ frais:⁊ fris ou rostis q̃ ne sont boillis. Et boillis en vin ensemble aulcunes semences ou herbes repugnantes a leur viscosite et frigidite que ne sont boillis simplement en eaue.

¶ Poissons en gellee.

La gellee se fait deaue vin et vin aigre: ⁊ pour la garder longuement y conuient mettre beaucoup despices:du ius de meri⁹ ou de bechet bien gras exuentre ⁊ vuyde seullement a toute son escaille se fait bõne gellee. Mais ce poisson doit estre cuyt a petit feu auec de leaue seullement que a peine soit couuert le poisson. Et cuytz ⁊ leuez du chaulderõ tu laisseras la peau de rechief vng peu boillir:⁊ le surplus que conuiẽt faire ⁊ obseruer feras tout ainsi quest dessus dit au chapitre de la gellee de la chair. Coaguler ⁊ congeler forment a ceste facon pourras tout autre poisson principallement les boillis tant de mer que de fleuues.

¶ Que conuient manger a la tierce table.

Asses est dit que fault manger a la premiere & seconde table: doresnauant nous conuient dire & ce briefuement que fault manger a la tierce/comme par vne fin & conclusion du seel de nostre estomach: doncques sil aduiēt que la premiere ou secōde table ton aye mange chair rostie ou boillie selon le temps/et pour la tierce & fin de table nous donnerons cōuenablement pommes ou poires principallemēt aigres & stiptiques pour rebouter les epalations et fumositez montans au chief et au cerueau par cause des viandes prinses aup deup premieres tables. Les pommes ou poires doulces ainsi quil est dit en leur lieu et chapitre seruēt trop mieulx a la premiere table/& ne sont mye a propos maintenant. Ey ya qui approuuent merueilleusement ainsi que Nicāder le rayfort: pource que prins apres toute a ultre viūde ayde grandemēt a faire bonne concoction en penetrāt a fons de lestomach & amoindrissant le fleume: en rebouttant les vapeurs au chief esleuees & purgeant les rains & vessie. Et dautre part est il fort salutaire contre plusieurs venins comme des boletz moucerons/et a poinctures descorpions & serpens tant a grande & puissante force & vertu/ principallement le sauuaige que les rommains appellent remoracle: que sil est dessus vng escorpion a toute son escorce il le occist incontinent. Māge a la premiere table nest mye si sain & louable selon tous medecins: pource quil ne souffre demourer la viande en lestomacha a cause de son ague & chault de vertu: il engendre eructuations & empesche la concoction & fait voulentiers vomir. Son dit aussi & est vray que vng peu de formaige dur seelle fort bien lestomach & prohibist & garde que les epalations ne montent a la teste & cerueau: tollist aussi lennuy de viandes grasses. Les tables delicieuses mangent voulentiers de la dragee cest a dire anys fenoil & coriandre confis en succre: tant pour les causes dessusdictes cōme pour volupte & plaisance & prouffit & sante de la gorge & teste. Mais le commun & menu peuple vse simplemēt du fenoil sans aulcune confection de succre: lequel ainsi que nous auons dessusdit en son lieu & chapitre a de fort belles & singulieres vertus. Les chastaignes au temps passe estoyent grandemēt prisees pour manger a la tierce table/ celles principallemēt de tarēte & de naples: ainsi q̄ lauiourdhuy nous disōs de celles de

millan ⁊ de genes ou du pays de Valētinois ou daulphine: Lesquelles sont grosses:bonnes:sauoureuses:⁊ tēdres a broyer Toutes chastaignes selles sont bien machees ⁊ moulues aux dens ⁊ prinses et aualees dūg bon ⁊ puissant estomach nourrissēt fort: engraissent:⁊ sēblent quelles donnēt appetit. Elles sont meilleures cuytes soubz les cendres ⁊ charbons que quāt sōt boillies ou sur la flābe rosties en la poille ꝑcee|car ainsi cuytes leur turgidite inflacion ⁊ vertu stiptique est formēt reparee ⁊ adoulcie prinses en succre ou en miel diminuissēt formēt la flegme:adoulcissent la gorge ⁊ la toux. Oultre les choses dessusdictes tous coings ⁊ migrānes principalemēt aigres:⁊ generallement toutes choses stiptiques ⁊ restrictiues sōt cōdescētes ⁊ cōuenables pour la tierce table|mais en temps de poisson cōuiēt bailler po' tierce table des amādes:auelaines:noix ou noisilles pource que repriment a cause de leur siccite la froide et moiste nature des poissons. Plusieurs sont q̄ a la fin de table q̄lques viandes q̄lz ayēt māge prennēt ⁊ vsent peculieremēt dune tostee de pain:la q̄lle chose est saine ⁊ approuuee ꝑ to' medecīs. ¶ Du vin.

Vng soupper ou disner sās boyre:non tant seulement est mal agreable|mais aussi inutil mal sain ⁊ dōmageable. Ne la viande est tant couuoitee ne ioyeuse a ceulx q̄ ont fain cōme est le vin a ceulx q̄ ont soief. Et pource dit magnini quil est bon q̄ le vin soit mesle ensēble la viande laquelle chose nēpesche mye le nourrissemēt:ains ayde beaucop a icelluy po'ce q̄ le vin est grandemēt nutritif ⁊ restauratif et nourrist legieremēt:cōforte la chaleur naturelle:lesperit:et eschauffe tout le corps:lesquelles choses fōt beaucop au nourrissement. Il est doncq̄s necessaire de humecter la viāde tāt a cause de refrigerer le poulmon cōme a cause q̄ ce q̄ auōs pris ⁊ māge soit mieulx subige ⁊ pestry dedans nostre corps ⁊ soit par ainsi mieulx destrēpe ⁊ plus facillemēt cuyt ⁊ digere:car le vin ainsi que dit androchides escripuant a alexādre cuydāt reprimer son intemperāce de boyre:nest aultre chose que sang de la terre: leq̄l beu a vertu de eschauffer ⁊ humecter:⁊ infus ꝑ dehors de refrigerer et seicher. Il seroit fort long ⁊ enuieulx principallement veu ⁊ cōsidere q̄ cest chose assez cōmune descripre la facō de faire

le Vin:car Vng chascun pays selon sa coustume:qualite contree et regiō le fait a son greꝯ maniere de faire:ne la facon dūg pays ne seroit mye bōne en Vng aultre/car aulcune regiō est chaulde lautre froide ⁊ lautre est moyenne ptcipant des deux extremitez. En Vng pays se fait plustost:en aultre plus tart:en aucūes pars le font demourer par long tēps en la cuue:en aultre ny demourera q̄ Vng iour ou demy:et tout ainsi pareillemēt des aultres choses:Vng chascun fait selon son estre le mieulx quil scait faire et peut:et la ainsi exprimente destre meilleur De rechief en aulcūs pays les Vins sont trop fortz:es aultres trop simples ⁊ debiles. Et en ya aulcuns moyens q̄ sont merueilleusemēt bōs en aultres pays ne si peult faire q̄ Vins blācz:en aultre q̄ Vins rouges. Et ya encores aulcūs pays q̄ ny peut croistre ne auenir p cause du grant froit ⁊ gelee q̄ occist toutes les Vignes:ou certes les raisins ny peuēt meurir. Et tout ainsi pareillemēt au contraire peuy dire du pays trop chault Vers midy q̄ a cause de la grant faueur du soleil tout y seiche ⁊ meurt ne ny peult croistre Vin quelcōque. Aussi ledit Vin qui est chault naturellement seroit fort cōtraire:a telles gēs meridienalz ⁊ pernicieux. Dōt en lieu de Vin ilz boyuēt iuilletz ⁊ eaues succrees pour leur refraichir lestomach ⁊ entrailles q̄ bruslent ⁊ ardēt a cause du feruēt et cōtinuel soleil q̄ les nourrist grādemēt Et en ce nature a bie pourueu Veu q̄lz ont p dela habōdāce de cannes succrees:du iust desq̄lles ilz font du succre ⁊ bons bruuaiges pour eulx refraichir Et pour ceste cause Veu ⁊ considere la Variacion des cōtrees se roit chose Vaine ⁊ supflue bailler certaine doctrine de faire ⁊ composer ledit Vin:et daultre part aussi forment nya psonne q̄ de ce faire selō son pays nen soit assez endoctrine No⁹ dirōs toutesfois aulcunes miptions q̄ mettent le pline: columelle ⁊ aultres po⁹ donner diuers goutz aux Vins. Et premieremēt les grecz quāt ilz font ⁊ parēt leurs Vis ilz y gettent ⁊ mettēt la moistie ou la tierce part de Vin cuyt:car ilz diēt que le Vin dur en est fait soef quant lon y met auecqs ce deux godez de farine dorge ⁊ q̄ y aye este p Vne heure: et cela mesle la lie du Vin cuyt auecqs lautre Du aultremēt ⁊ mieulx: quāt Vne charretee de grappes aura este mise en la cuue lon y mettra Vne bōne quātite de miel cuyt fōdu ⁊ escume au feu:⁊ si lon y adiouste auecqs le miel pouldre

de poiure le vin en sera pl⁹ puissant: ⁊ se tu y adioustes cloux de giroffle ou aultre chose odorant le vin emportera telle odeur et en ceste maniere pourras faire quant le vin est dedans le tonneau ⁊ boult sans lesdictes grappes. Aulcuns ya qui mettēt dedans ledict vin du fenoil ⁊ de la sarriette dūg chascun selonce q̄l appartient et puis le meslent tout. Aulcuns ya qui mettent dedans la cuue boys et rameaulx de mirtre par dix iours ou enuiron et le laissent reposer puis le coullēt. Et ꝑ ainsi sēblablemēt se on veult donner aulcūe saueur estrāge ⁊ agreable au vin lon y peult mettre ce que lon veult dedās vng petit saichet lie a fil ensēble vne petite pierre pour donne poix: ⁊ cecy faire demourer dedans le moust au tonneau et essayer chascun iour ledit vin: et quant aura de la saueur ce q̄ vouldras le peulx leuer cest chose esprouuee q̄ le fenoil dōne bōne saueur ⁊ odeur au vin: lō fait aussi vī nouueau estre aīsi cōe vieil si lō met dedās icelluy des amandes ameres ⁊ herbe aluyne gomme de pin ⁊ senegreg fris ensemble selon celle mesure q̄ conuiēdra ⁊ appartiendra ⁊ de ces choses lon mettra vng godet en vng baril: selon ce que di Isac le vin donne bōne nourriture au corps ⁊ luy rēd sāte se on le prēt selonce q̄l conuient ⁊ nature le peult porter: ⁊ aīsi prins atrēpeemēt il conforte la vertu digestiue tāt a lestomac q̄ au foye | car il est īpossible q̄ lactiō de la vertu digestiue soit cōfortee sās force de chaleur naturelle: ⁊ lō ne trouue ne viāde ne breuaige q̄ tāt cōforte ⁊ augmēte la naturelle chaleur ne la croisse tāt q̄ faict ledit vin po⁹ la familiere ⁊ grāde similitude q̄ le vin a nature: ⁊ pource est il tost cōuerti en naturel ⁊ tresnet ⁊ pur sāg: en vieilles gēs le vin est lelō medicine pource q̄ la chaleur du vin repugne a la froide⁹ des anciēs ⁊ il est es ieunes gēs po⁹ viāde: car la nature du vin est sēblable a leur nature | mais aux iuuēceulx ⁊ petis enfās il est po⁹ viāde ⁊ medecine | car cōbiē q̄ leur chale⁹ soit forte en substāce si nest elle pas toutesfois en perfection pour la bondāce de leur hume⁹: ⁊ pource le vin dōne a leur naturelle chaleur acroissemēt ⁊ nourriture: ⁊ leur seiche leur humeur ⁊ ce le⁹ est a medecine: ⁊ deuons scauoir q̄ en yuer ⁊ en pays ⁊ contrees froides lō doit boire le vin pl⁹ pur q̄ en autres cōtrees chauldes ⁊ en este lon doit boire le vin bien mesle deaue ⁊ aussi en regiōs chauldes | car aīsi attrēpe il refraiche ⁊ amoitist le corps acau-

se de leaue q̃ est meslee. La diuersite du Viy generallemẽt est en trois manieres: lung est Viy frais ⁊ nouueau enuiron vng an: lautre est Vieulx de.iii.ans ou pl⁹: ⁊ lautre est moyen de.ii. ans ou enuiron. Le Viy frais ⁊ nouueau est chault au p̃mier degre et apptiẽt a froideur ⁊ humeur Et pource est il de pl⁹ grãt nourriture q̃ les aultres ⁊ engẽdre mauluaises humeurs ⁊ merueilleux songes Vẽtositez destomach ⁊ des entrailles Et pource dit Galien q̃ le Viy frais ⁊ nouueau q̃ conq̃ soit na force de conduyre ne de mener la Viãde p̃ le corps: et si nest mye bon a prouocq̃r lorine. Et pource complexions froides et moistes le doiuẽt laisser ⁊ fouyr: et sil est necessaire lon doit eslire le plus cler et q̃ soit plain deaue naturelle ⁊ quil soit de long tẽps estraict du p̃ssouer Le Viy Vieulx est chault et sec au tiers degre ⁊ tiẽt aulcune chose darmertume. Le Viy icy nourrist peu ⁊ monte legieremẽt a la teste ⁊ trouble lentẽdemẽt p̃ laguillon de sa poincture p̃ especial si lon en boit trop ⁊ lon y mesle peu deaue. Et pource ceulx qui ont foibles nerfz si le doiuẽt laisser et sen abstenir et q̃ ont le sang agu/car il leur nuyst trop silz nont grãt humeur au corps qui leur resiste. Galien dit que le Viy Vieulx est moult conuenant a ceulx qui ont en leur corps grant habondance dhumeurs Le Viy moyen est Viy bon p̃ especial celluy q̃ est attrẽpe: et celluy est chault ⁊ sec au second degre. Et pource on le. doit choysir et eslire ⁊ laisser le tresuieil ⁊ le nouueau q̃ na pas laisse encores a boullir et la lye nest pas encores descendue au fons et nest point encores esclarcy ne mondifie et ne flamboye ne rebuyst dedans le Verre ou tasse. Apres nous deuons scauoir q̃ la couleur odeur et saueur: force: liqueur et foiblesse diuersifie le Viy: sa qualite ⁊ son action. La couleur en general est de quatre manieres blanche et noire: et cestes icy sont simples: rouges ⁊ dorees: et cestes icy sont des aultres composees. Mais sans cestes cy il en ya des autres: lune entre blanc ⁊ Verd appellee glaucs ⁊ lautre appellee rosee entre rouge ⁊ blanc ⁊ si ya pale ⁊ soubz pale q̃ sõt de couleur doree ⁊ citrine Et les couleurs sõt ainsi faictes/car le Viy de grappes blanches est premierement blanc pour cause de son aquosite cest a dire pource que il tient de leaue pour le deffault de la chaleur naturelle. Mais quant il enuieillira cõme dung an sa chaleur sera cõfortee ⁊ son humeur sera amenuysee ⁊ sera fait dune

ouleur soubz blanche. Et se il enuieillist plus deux ans et a il
omplisse sa digestion & sa chaleur naturelle soit venue en son
stat il deuiēt de couleur citrine. Aussi viy fait de grappes rou-
ges quāt il est encores cru a son commencemēt sa premiere cou
eur sera ainsi cōme blanche se il escume. Et quant il sera dung
in il sera de couleur rosee car sa couleur & sa digestion sera con-
ortee. Et sil a passe deux ans sa chaleur & digestion soit acom
plie il aura couleur rousse. Mais se le viy est de noires grappes
l sera premierement tresnoir pour sa terrestre partie q̄ ya dom
nation a la petite digestion de sa chaleur. Et se il passe vng an
a chaleur & digestion sont confortees & la terrestre descēt en son
ieu & il cōmence a esclarcir: il viēt a couleur moyēne entre rou-
ge & noir. Et se il passe deux ans la chaleur aura acōply sa dige
stion & sa perfection: & la terrestre sera descēdue au fons & il sera
cler de rouge couleur. La diuersite en la saueur est pource q̄ lūg
est douly: lautre agu & lautre fort & dessauore. Le viy douly s
est chault au secōd degre & sec au premier & approche a humeur
et pourtnat il est gros & peu prouffitable fors q̄ tant q̄ il lasche
le vētre car toute chose doulce a vertu lapatiue & colatiue. Et
ce viy icy sil trouue au corps aulcune chose contraire a son occa
sion ceest quil soit empesche daller hors il eschauffe et boult au
corps & monte a la bouche de lestomach: & se conuertist en hu-
meurs colerigs engēdre soif & ventositez q̄ enflent & opilatiōs
au foye & en la ratte: & fait auoir & engendrer la pierre aux rais
specialemēt quāt il trouue les membres dispostz a telz mauly
ou que la vertu digestiue soit foible. Et pource sen doyuēt gar-
der & abstenir ceulx q̄ sont de grasse nature & plains dhumeurs
Car par sa grosseur il opille legierement les subtiles et estroi-
ctes vaines du foye: mais il ne nuyst point au poulmon & a ses
vaines. Et quant le viy douly sapproche a rougir & a clarte &
que on y boit sicōme il appertient & q̄l souffist a nature: il est
fors conuenāt a personnes qui lieuent de maladie ausquelz con
uiēt grāt nourrissemēt: mais le viy pontiq & agu qui poinct et
est brusque: tel viy est plus dur ply pesant & plus cler & de plus
tardiue digestion: & passe pres vaines a greigneurs peines que
le douly Car le douly est plus chault & a plus plaisant saueur
Mais lagu a plus de terrestre & aspre saueur. Et a peine peult

il perce les veines:ne fait point suer ne aller en chãbre: nẽgẽdre pas bon sãg:mais il conforte le vẽtre ⁊ boyauly.Le vin ſiple petit ⁊ deſſauoure eſt meilleur q̃ le pontiq̃ ⁊ agu car il atrẽpe au regart du põtiq̃:⁊ eſt bõ a gẽs de chaulde cõplexiõ:p eſpecial a leſtomach touteſſois il nourriſt peu ⁊ fait toſt vriner le vin treſfort eſt plus chault de to⁹ ⁊ de plus forte operatiõ ⁊ mõte pluſtoſt au cerueau:⁊ fait boillir ⁊ eſchauffe les humeurs du corps dõt la fumee mõte de leſtomach au cerueau ⁊ trouble lẽtendemẽt:⁊ po⁹ce il cõuiẽt q̃ les gẽs de chaulde cõplexion ſe abſtiẽnẽt ſilz ny meſlẽt de leaue largemẽt ⁊ q̃lz en prẽnẽt a meſure ſelon q̃ conuiẽt a le² eage ⁊ ſelõ les cõtrees ou ilz ſont ⁊ le tẽps ⁊ le² couſtũe:car il diſſoult groſſes hũeurs ⁊ nettoye les voies ⁊ veines de pourriture ⁊ clarifie le ſãg:ce vin eſt treſbon a vielles gens pour la ſẽblãce de la vnion des ſuperfluitez de leur corps:par eſpecial quãt il eſt biẽ eſpure:car il conforte leur chale² ⁊ diſſoult la bondãce des humeurs crues:la diuerſite du vin pour cauſe de liqueur eſt:car ou le vin eſt ſubtil ⁊ plain deaue: ou il eſt gros et terreſtre ou il eſt moyen.Le vin ſubtil eſt aqueux eſt to⁹ tẽps trouue auec blãcheur ⁊ clarte:⁊ po⁹ce eſt il legieremẽt digere en leſtomach:⁊ ne tranſperce pas les veines et fait biẽ piſſer. Et pource il eſt bon a gens qui ſont en fiebure/car il neſchauffe pas trop ⁊ ne mõte poĩt a la teſte ne nuyſt au cerueau.Le vin terreſtre ⁊ gros eſt cõtraire au vin aqueux ⁊ ſubtil/car il griefue leſtõach ⁊ eſt de malle digeſtiõ:⁊ a peine peut aller p les veines ⁊ fait a tart piſſer: ⁊ ne monte pas legierement au chief pour ſa groſſeur ⁊ peſãteur:⁊ pource il ne yure pas ſi toſt:mais le vin moyen ⁊ odorãt p ce legieremẽt le ſens odoratif en lappellete du cerueau pour ſa legierete.Le vin qui eſt odorant monſtre q̃ ſa liqueur eſt ſubtile ⁊ attrẽpee ⁊ nette de toute ordure ⁊ bien digere il engẽdre cler ſang ⁊ net ⁊ de grant louenge:⁊ conforte le corps et reſiouyſt le cueur ⁊ oſte toute triſteſſe de lame/ car il nettoye le ſang de toute pourriture qui eſt au cueur ⁊ entour icelluy.Et pource le vin eſt conuenable a to⁹ aages ⁊ a toutes cõplexions ſelon le prẽt par raiſon ⁊ ſelon le temps/ car comme dit Celſus ainſi q̃ lon mãge plus en yuer ⁊ boit lon moins ⁊ plus/pur/ainſi en eſte lon boit plus largemẽt ⁊ plus ſimphe a cauſe de tollir la ſoif ſeullement ⁊ ne bruſle point auec ce le corps. Daultre part

ainſi que au priy temps oſtāt du māger nous mettons au boy=re aulcunement lymphe:tout ainſi en autonne vſāt vng petit plus de viande beuons moins et nō mye ſi fort limphe. Oultre ce aux vieulx conuiēt bailler le vin plus pur: & aux enfans plꝰ lymphe:et aux ieunes & adoleſcens moyēnant. Auſſi fault re=garder aiſi quil eſt dit deſſus la qualite du pays & du corps| car ceulx qui habitent en pays froit doiuent boyre plus pur et plus limphe que ceulx de plus chault pays:et moyennement ceulx q̄ habitent moyen pays et attrempe. Les ſanguins auſſi doyuent boyre aulcunement doulx et trempe. Les coleriques petis vins Melancoliqs gros vis & peu limphes. Flegmatiques vis au ſteres et aſpres. Mais pour parler indiſtinctement le bon vi na turel qui cōmunement eſt ſur tous aultres approuue doit eſtre entre viel & nouueau eſgallementt:et q̄ ſa ſubſtance ſoit clere & nette:et ſa couleur blanche tenant vne partie du rouge:aye bon ne flaireur et ſouefue:et ſa ſaueur ne trop forte ne trop foible. Mais entre doulx et amer & verdelet. Ceſt le vin qui conuient a la nature de lhōme qui la veult ſaine tenir:car q̄ boyt tel vin tempereemēt ſelon ſon eſtre & ſelon ce que ſa nature demande & peult porter gardee luſance:le pays:et le temps cōme auōs deſ=ſus dit. Engēdre bon ſāg et bōne couleur tōpt la groſſe flegme & la reſoluiſt:et met hors la colere rouge par lorine & ſueur: et eſ=chauffe la colere noyre & la fait yſſir et diſſoluiſt les matieres coagules:et encores plus clarifie lengin:et entendemēt: appaiſe lire et lieue triſteſſe:donne ioye & lyeſſe:force et eloquence: incite lupure & eppelliſt les immondices:donne audace deboute auart ce & cruaulte:iduiſt a liberalite & pitie:et a brief pfer le vin rēd lhōme vertueux tant a lame que au corps. Et pource lon voit communement ceulx qui ne boyuēt vin eſtre molz:laſches & fe menins:ces grans proprietez a le vin prins modereemēt entēps et heure et par meſure. Et ſe on le prent a heure non deue com=me a ieung ſur toutes choſes fait venir gouttes pource que le vin quant vient a la forcelle ny demeure pas tant quil ſoit cuit mais ſen va par les membres tout cru et faict venir gouttes ainſi queſt dit et aultres malādies aſſez. Pareillement quant lon ſe prent intempereement ceſt quāt lon ſen yure: il eſtaint la raiſon de lame rationalle & toute la clarte et lumiere & rend lhō

me beſtial ⁊ irreſonnable: cõcupiſcible: treuy ⁊ inobedient a rayſon: tellement que le corps demeure ſẽblable a la nef q̃ eſt ſans patronne gouuerne⁹ dedãs la haulte mer fault q̃l obeiſſe a ce q̃l ne doit ⁊ quil loue ce q̃ neſt de louer: fait parler iniquement ⁊ intempercement auec vne ire folle: ſuperbe ⁊ temerite: et finablement fait faire choſes non licites: cõe adulteres ⁊ infames homicides ainſi quil appert du roy Alexandre qui vouldra lyre ſõ hyſtoire. Et prins ainſi indeuement il gaſte le cerueau et les nerfz et eſt cauſe ſuffiſante de paraliſie: de goutte: de poplexie de de ſtupeur: trẽblement: paliſſemẽt: doubliance: des choſes: puantiſe daleine: chaſſement des yeulx: et ſterilite denfãs: ⁊ fait lhõme deuãt ſon tẽps deuenir chauue et chenu: enuieillir et deuant ſon heure mourir. Dont certes telz vaulcroit mieulx boyre de leaue encores q̃ne ſoit ſi bonne et ſaine q̃ le vin: et le mẽbre plus griefue p̃ trop boyre eſt la cerueille: pource ſendoyuent garde ceulx principallement qui ſont foible. Et pource tous ceulx a qui le vi fait ſi legierement mal deuſſent vſer apres quilz ont beu de coings põmes: oignons: du paly moille en eaue froide: ⁊ de toutes aultres choſes q̃ aualle̅t les fumees. Et ſi y auãture loy eſt deſia yure ⁊ prins du vin pour ſoy deſenyurer boyuẽt ſouuent du vi aigre meſle en eaue froide ⁊ peu enſẽble: ⁊ faire ſouuẽt la camphore et eaue roſe: ⁊ mettre ſes piedz en eaue froide ⁊ mãgeuſſe de la mye du paly en vaniſſe. Et q̃ vouldra aſſez boyre ſans enyurer ſi vſe de la ſentence de choulx: cõmin: amandes parees ſelz alunne ſeiche: rue: anmons en eaue froide a ieũg. Et ſaiches que ceulx q̃ ont la cerueille froide ſe doiuẽt garder de boire vin fort meſle en eaue: car il enyure pluſtoſt q̃ne feroit ſil eſtoit tout pur ainſi q̃ dit Auitenne. Et encores ſe doyuent pl⁹ garder de boyre vins meſlez pour cauſe des diuerſes fumees qui luy rempliſſẽt et troublent les cerueilles. Dr ya il auſſi du vin de malle odeur lequel aſſemble et retiẽt la groſſeur de la fumoſite grenance et indigeſtion: et tel vin engẽdre malle nourriture: fait gros ſang trouble ⁊ obſcur ⁊ eſt cauſe auſſi de grant triſteſſe. Mais il ne monte pas tant au chief que les aultres. Du vin peſant qui a horrible ſaueur ſi tu mey croys ne toucheras: car il eſt treſmauluais ⁊ griefue fort le cerueau p⁹ horribilite d̃ ſa ſaue⁹ il fiert lẽtẽdemẽt et bleſſe les nerfz du cerueau ⁊ pelletes dilleccõs: engen

dre tresmauluais sang par especial quant est agu.

De leaue.

Leaue que nous deuons vser principallement encores q̃ platine ney face aulcune mencion si nest elle pas doublier: car certes elle no⁹ est par tout necessaire et si fait beaucoup a sante et a volupte quant elle est bonne pure et leal=le: et non seullement nous est necessaire pour attremper nostre pain: mais encores nous sert elle pour limpher nostre vin en este principallemẽt: et aussi pour croyre et apprester maintz potages et leguns: lesquelz sans auoir bonne eaue ne vauldroit riẽs ne ne se pourroient cuyre ne bien aprester/ains seroit tout empire et dessauoure par faulte de ladicte eaue. Pource dõcques no⁹ deuons scauoir et entendre que leaue ouure au corps de lhõme en deux manieres. Lune aporte la viande et a la menuyser po⁹ aller par tous les membres. Lautre si est pour mettre a neãt la mauluaise chaleur qui vient es corps des hommes par viãdes chauldes quilz prennent ou par plusieurs autres choses: elle ne nourrist point le corps selon tous medecins et philosophes/neãt moins est elle necessaire a nature humaine ne sans icelle ne po⁹ rions viure aulcunement. En ya en plusieurs facons qualitez et manieres: mais leaue qui est a nostre vsaige et fait maintenant a propos doit estre clere et nette: et que naye aulcune saue⁹ odeur ne couleur: car ces trois choses et qualitez ne peult auoir sans mesleure daultres choses: et pourtant doit estre seullemẽt nette et clere en toutes manieres ⁊ doit courir sur sablon: et tant quelle y court plus longuemẽt tãt vault mieulx: ⁊ doit courir vers soleil leuant: ⁊ tãt cõme elle court plus se espurge mieulx et quelle soit au soleil ou au vẽt toute descouuerte. Et sãs ceste eaue q̃ nous auons nõmee diẽt les philosophes q̃ leaue de pluye qui est netemẽt recueillie ⁊ q̃ est cheute des haultes nuees est de toutes aultres eaues la meilleur pource quelle est subtille: car pour sa subtillite nous voyõs q̃lle se corrõpt plustost et plus legieremẽt q̃ les aultres. Et se peult cõgnoistre taquelle est plus subtille ⁊ plus legiere en ceste maniere. Prenez deux draps de cotton q̃ soiẽt dũg poix ⁊ baignes lung en vne eaue ⁊ lautre en lautre et les faictes secher au soleil: et celluy qui poisera moins leaue ou aura este moille sera plus legiere et vauldra mieulx.

Aulcūs poisent les eaues en balāces laq̄lle Vaine diligēce pline naprouue aulcunement: mais il dit q̄ la plus certaine ⁊ subtille Voye de congnoistre la pl⁹ legiere saine ⁊ meilleur: est quāt Vne eaue se schauffe ou refroidist plus prōptemēt ⁊ legieremēt que Vne aultre: ceste signe quelle Vault mieulx ⁊ est plus salutaire a nature humaine. Puis q̄ scauons laq̄lle est meilleur po⁹ Vser maintenāt conuiēt dire aulcunes choses pour ceulx qui la Voyuent simplemēt. Et saiches q̄l nest mye sain la boyre a ieūg ou quant lon est trauaille/ains est fort dangereux ⁊ chose pernicieuse: dōt si lon en Veult lors ainst boyre ie cōseille q̄z māgent vng peu p auant. Toutesfois ceulx q̄ sont sanguins ⁊ ont grāt chaleur au Vētreil ⁊ gēs q̄ sont yures quāt ilz ont soif la peuēt plus hardimēt boyre non mye trop ensemble/car en boyre beaucoup a Vne foys est malle chose ⁊ dangereuse: car elle pourroit amortir la chaleur naturelle: si cōe dit auicenne. Et qui en Voudroit beaucop boyre si le face pl⁹ tost quāt aura beaucop māgé et la boyue delyeemēt ⁊ nō pas engorgeemēt. Leaue tyede dōne talent de Vomir ⁊ lieue lapetit de māger. Et leaue qui est bien chaulde fait mal a testomach: mais fait aller a chambre.

¶ De leaue pour lauer les mains apres quon a disne ou souppe.

APres nostre reffection il est bien ceāt sain ⁊ honneste de auoir de leau pour lauer noz mains: tant a cause de nettete comme pour sante de nostre corps. Car il ayde a la digestion entant que fait retirer la chaleur dedans le corps ⁊ fortifie icelle par cause de ladicte eaue applicquee a noz mains p dehors: aulcūs approuuēt leau tyede ⁊ les aultres la froide et naturelle. Cōmunemēt q̄t ya gēs de bien cōuies il est bien/ hōneste ⁊ ceāt auoir q̄lque bōne eaue odorāte desq̄lles ie p̄fere a toutes aultres: leaue naffe qui est faicte des fleurs des dorangiers a la cābic: principalemēt celle qui tombe ⁊ distille p̄mierement: pource quelle est pfaicte ⁊ ne sēt poīt du bruslē cōe fait la derniere. Apres leaue naffe le loue grādemēt leaue du myrte q̄st sēblablement faicte des fle⁹s dud̄ myrte: ⁊ est saine grādemēt ⁊ biē suffleurāt Autres caues ya cōe eaue des roses q̄est biē douce saine ⁊ agreable: eaue daspic/ mais est trop forte et chaulde selle nest/ meslee ensēble leaue des roses ⁊ attrēpee auec icelle ou auec quelq̄ aul-

re|car elle est si penetratiue q̃ par peu quõ y mette elle surmõte toutes aultres ⁊ si a trop forte odeur ⁊ penetrante. Il ya aussi des aultres eaues artificiellemẽt faites q̃ sont fort bonnes ⁊ de fort bõne odeur:⁊ pricipallemẽt vne eaue quõ fait suplatiue au moys daoust dõt la recepte est telle. Premieremẽt cõuiẽt prẽdre trois poignees de lauãde|deux de saulge meneue|vne de mẽte ⁊ autant dysope:deux de sauoree|vne de ꝓdõme ⁊ autãt de mario laine ⁊ sẽblablemẽt de rosmarin ⁊ autãt de serpollet:deux poingnees de fleur de seuz ⁊ douze escorce dorange:⁊ tout cecy mettez ensẽble ⁊ faictes trẽper ꝑ.ix.iours en bõ vin blanc ⁊ quõ chãge to⁹ les iours ledit vin blanc:⁊ a la fin desdictz.ix iours faictes tout distiller en la lãbic ⁊ leaue q̃ en yssira mettez en q̃lq̃ ãpolle de verre ⁊ y mettez puis vne vnce de cloux de girofle dedans q̃l que petit sac de cuyr ⁊ serrez biẽ aꝑs ladicte ampolle ⁊ la mettez au soleil tout ledit moys daoust:⁊ sentira meilleur q̃ eaue naffe aĩsi quõ dit ne q̃ eaue muscade. Autre eaue lon fait q̃ est biẽ bonne ⁊ saine ⁊ est pl⁹ legiere a faire:⁊ la peux faire en to⁹ temps q̃ vouldras:⁊ est telle. Premierement te fault auoir vng pain de my cuyt tout chault partãt du four ⁊ louuriras ꝑ le meillieu et auras ton alãbic ⁊ y mettras deux pichiers de bon vin blanc ⁊ plongeras les deux ꝑties de ton dit pain dedans ledit vin blanc et aꝑs les lairras naiger ꝑ dessus ledit vin blãc dedãs la lãbic puis auras du girofle deux vnces ⁊ le descõpras vng peu grossemẽt:⁊ le mettras ꝑ dessus les deux ꝑties de tõ pain:⁊ aĩsi clorras ton alãbic ⁊ feras ton petit feu:⁊ verras distiler bõne eaue sur odeur de girofle laq̃lle est fort bõne ⁊ cõfortatiue:tãt po² son lauer cõme a boire a gens principallemẽt froitz debilitez ⁊ q̃ ont dissẽtere ⁊ flux de vẽtre. Ces eaues ⁊ autres sõt biẽ bõnes saines ⁊ hõnestes a dõner a lauer quãt on a gẽs cõuies:mais po² ce que sont de grãt pris ⁊ penibles a bailler|ce nonobstant ne fault pas pour nostre sãte ⁊ nettete de corps cesser ou lauer tousiours noz dites mains aꝑs nostre refection. Et si ne pouons auoir cõe vouldrions desdictes eaues to⁹ les iours:ayons au moins ⁊ lauons|noz mains deaue commune ⁊ naturelle|car certes elle fait grandement ⁊ nettete de nostre corps ⁊ a la digestion dicelluy.

¶ De reprimer ⁊ mistiguer noz perturbations.

En si grãt nõbre de institucions preceptions ⁊ enseignemẽs encores nest propremẽt riens fait q̃ soit a volupte ⁊ sante

si no⁹ ne demonstrons briefuemẽt la raison dapaiser ⁊ mitiguer noz ꝑturbations/car ceste ce q̃ meut bien souuẽt ⁊ oste nrẽ pensee et raisõ de son ꝓpre siege ⁊ lieu:tellemẽt q̃l est fors necessaire q̃t lesperit est ainsi trouble q̃ le corps soit contraint de q̃lq̃ dõmaige et biẽ souuẽt de grief incõuenient. Les fontaines dõcqs ⁊ pricipes de toutes noz ꝑturbations dõt viẽnẽt ⁊ ꝓcedẽt maitz/ruisseaux et formẽt sãs nõbre doyuẽt ꝑmieremẽt estre cõgneuz. Et pource deuons noter q̃ no⁹ auons deux biẽs oppines: desq̃lz/lũg est ꝑsẽt lautre quon attẽt aps vng peu a venir. Le ꝑmier est volupte sestoyssãt doppinion de q̃lq̃ grãt biẽ ꝑsẽt. Et le.ii. est cupidite quõ peult appeller conuoitise ⁊ vng ardant ⁊ desordonne appetit de quelq̃ grãt biẽ oppine q̃ est/a venir ainsi q̃ dit Tulle. Dautre pt aussi/il ya deux mauly oppines lesq̃lz peillemẽt ⁊ p/vne mesme raison sont notez ⁊ sẽblablemẽt distinguis cõme les deuant ditz cest paour ⁊ maladie. Paour du mal quest a aduenir: ⁊ maladie ou doule² du mal ꝑsent. Appeter toutesfois ou desirer quelq̃ cho se raisonnablemẽt est chose ꝓpre ⁊ appartenãt a vng hõe saige Et quãt se fait modereemẽt se peult appeller voulẽte ⁊ honneste desir/⁊ celuy q̃ no⁹ verrons aultremẽt faire no⁹ le dirons ꝓpremẽt ⁊ appellerons libidineux/car il est cõmeu dung ardãt ⁊ vicieux appetit. Au superieur ⁊ ꝑmier quest volupte no⁹ escripuons ⁊ baillons ioye commeue ⁊ excitee en raison. Et au subsequẽt q̃ est cupidite no⁹ escripuons ⁊ baillons expultãt letice excitee dune conuoitise effrence ⁊ demesuree. Mais certes tout ainsi que malueillãce sestoyssãt du mal daultruy et delectation ꝑ toutes sentemẽs diffuse ⁊ espandue en iactãce sont submises ⁊ subgettes a volupte cõe parties au gẽdre. Tout ainsi ensuyuẽt cupidite ⁊ vng hõe libidineux/ire/enraigemẽt/hayne desamitie discorde ⁊/indigẽce. Mais maladie qui est contraction desperitz en contredisant la raison est distinguie en ses parties comme enuie emulation:obtraction/misericorde lãgueur/pleur mereur miserere douleur/lamẽtacion solicitation modestie affliction ⁊ desperation:desq̃lles perturbations aulcunesfoys en sourt et procede la mort quãt le cueur est suffoque serre et oppresse ⁊ se commeue et incite la concursion du sang ⁊ des esperitz par cause de paour Daultre part celle paour est deuiter et de fouyr q̃ vient de humble examination ou mortification auec vne debille et dissolue raison des mauly aduenir/car ce baille ⁊ impose paresse/treureur

rainte|paour|[illegible]maciō|conturbaciō:formidaciō aux cueurs
ꝛ pēsees des philosophes ebtēperās aux cōmādemēs Mais cer
es a tous ces maulx dessusditz de nostre ame ꝛ esperit lesquelz
ont denomines a la sēblance des corps malades no⁹ remedirōs
oportunemēt si no⁹ effacons ꝛ ostons ꝑ attrēpāce: force| mode=
stie ꝛ prudēce noz īmoderees appeticions aī|i cōme sang corrū=
ou redōdāt fleume ague colere ou melācolie dont viēnēt ꝛ nais=
sēt maītes maladies aux corps huaīs. Lors nēpeschera poīt no
stre honneste volupte ne nostre bōne sāte|auarice|ābicion|luxu=
re|effeminacion|īprobite|ꝓteruite|friādise|violēce|lasciuite im
portunite:ꝓcacite|fraudulēte|malice|furiosite|difformite:teme
rite|pourete|folie|desepacion:desq̄lles choses no⁹ sōmes forment
agitez ꝛ vexez si nest q̄ no⁹ soyons fors ꝛ constās:plaques ꝛ ap
paisez en no⁹ mesmes:tellemēt q̄par molestacions ne deffaillōs
ne ꝑ crainte ou paour soyons rompus de nostre bon ꝓpos aucu=
nemēt:ne ne ardons ne bruslons en desir attēdant q̄lque chose ꝑ
grāt souhait ne aussi ꝑ veine letice ou alacrite tressaillōs desor
dōneemēt en ioye delaissāt eq̄te:pudicie:raison|vergōgne:foy:pi
tie|constāce|hōnestete|saine pēsee:et bonne esperāce:mais si no⁹
tenons fermemēt nostre veue ꝛ droict aspect en toutes ces ꝑties
tellement q̄ raison soit constāte ꝛ tousiours ferme ꝛ permanent
en son siege:no⁹ viurōs certes sans moleste ne aulcūe ꝑturba=
cion. Et q̄lque cas q̄ fortune enuoye ou aporte no⁹ prēdrōs doul
cement ꝛ souffrirons paciēmēt|laq̄lle chose q̄ scaura faire ne e=
uitera pas seullemēt maladie ꝛ plusieurs maulx dessusd̄|mais
toutes aultres ꝑturbaciōs:ꝛ en ce point sera biē eureux. Et par
le contraire si no⁹ sōmes troublez ꝛ abstretz de entiere ꝛ certaine
raison no⁹ ne perdrons pas constance ꝛ honneste volupte seulle
ment|mais aussi sante pareillemēt:ꝛ finablemēt declinerons a
grant honte et deshonneur: Ainsi que dit|et tient plus a plain le
Tule en son quart liure de ses questions tusculaines.

¶ Cy finist Platine leq̄l a este trāslate de latin en francoys:et
augmente copieusement de plusieurs docteurs: prīcipalemēt ꝑ
messire desdier xp̄ol prieur de sainct maurice pres montpellier.
Imprime a paris ꝑ Michel le noir Imprimeur ꝛ libraire demou
rant en la rue Saīt iacq̄s a lenseigne de la rose blāche courōnee
Lan mil. v. c. ꝛ. xix. Le deuxiesme iour de decembre.

I. Michel. Tenoir.